



חלק ז'



דגים

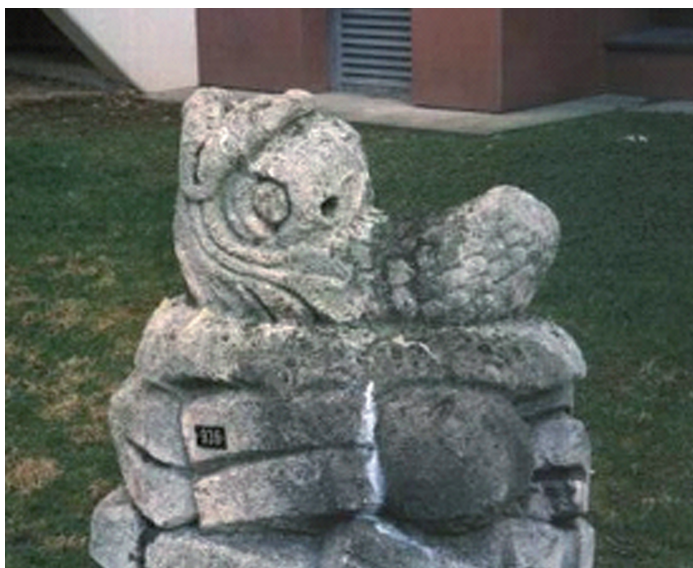
Fish

Fische

Les poissons

Рыба

305	פרק א': סימני דגים
314	פרק ב': זיהוי דגים טהורים וטמאים
321	פרק ג': דגים בעלי קשקשת רק במשך תקופה מסויימת בחייהם
325	פרק ד': בעיות מיוחדות בדגים
349	פרק ה': סווג דגים טהורים וטמאים
351	פרק ו': חלוקה סיסטמטית של משפחות הדגים
	פרק ז': סדרות ומשפחות הדגים
353	לפי סדר אלפא ביתי (השם הלטיני – ההגדרה המדעית)
439	פרק ח': רשימת הכשרות של ה"או-יו" (U)
460	פרק ט': בעיות בשוק הדגים (מאת הרב אהרון וולקון)



קבר הדג הקדוש

לפני כארבע מאות שנה קרה בווינה שבשעה שהרגו דג לכבוד שבת ונתנו לו מכה בראשו, הוא צעק שמע ישראל. לפי הוראת המרא דאתרא הוא נקבר בקבר ישראל. המצבה שהוצבה על קברו עומדת בבית העלמין הנמצא בחצר בית הזקנים, שהיה אז עדיין בית זקנים יהודי במרכז וינה.

פרק א': סימני דגים

במגמה להקל על הזיהוי, הוסיפו חכמים סימני היכר לדגים המותרים. סימנים אלה הם: מציאותם של ראש ושדרה⁵, מציאותה של שלפוחית שחייה, מציאותו של אשכול ביצים, הטלת ביצים וזנב מפוצל⁶. במשמעותם של סימנים אלו נדון להלן.

טרם ניגש למיין את הדגים המותרים והאסורים, נסביר את הסימנים.

סנפיר

הסנפירים הם בליטות גרמיות הנמצאות בצד הגחון⁷ של הדג. הסנפירים, בהם עוסקת ההלכה, הם סנפירים זוגיים, המופיעים כשני זוגות משני צידי הבטן. סנפירים אלו, סנפירי החזה והבטן, הם הומולוגיים⁸ לגפיים הקדמיות והאחוריות של הבהמה, ותפקידם הוא לשמש לתנועה. בניגוד לסנפירים הבלתי זוגיים⁹, סנפירים אלו, הנם בני תנועה. הם משמשים, בנוסף לזנב, כמכשירי תנועה מיוחדים.

בפסוק נאמר: **"את זה תאכלו מכל אשר במים כל אשר לו סנפיר וקשקשת במים, בימים ובנחלים אותם תאכלו. וכל אשר אין לו סנפיר וקשקשת בימים ובנחלים מכל שרץ המים ומכל נפש החיה אשר במים שקץ הם לכם"**¹.

חוסר תלות בין שני הסימנים מביא הרמב"ם² באומרו: ובדגים שני סימנין סנפיר וקשקשת. וסנפיר הוא שפורח בו וקשקשת היא הדבוקה בכל גופו.

המשנה³ אומרת: כל שיש לו קשקשת יש לו סנפיר. ההיפך אינו מחוייב המציאות כלומר: לא כל שיש לו סנפיר יש לו קשקשת. המשנה אכן מוסיפה: ויש שיש לו סנפיר ואין לו קשקשת. לדיוק זה יש השלכות גדולות, הן מבחינת ההלכה ליחיד, אשר ניתן לסמוך על מציאותה של קשקשת בודדת⁴; והן מבחינת המיון הכללי של הדגים האסורים והמותרים.

¹ ויקרא יא, ט-י. בנוסח הפרשה המקבילה בספר דברים יד, ט-י, מוחלפות המלים שקץ הם לכם, במלים לא תאכלו. כמו כן לא נזכרו בטקסט שבספר דברים המלים: במים, בימים ובנחלים

² פרק א מהלכות מאכלות אסורות, הלכה כד

³ נדה נא ב

⁴ בגמרא אכן שאלו: מכיוון שהכלתלוי בקשקשת, למה נאמר סנפיר? ותירצו משום: יגדיל תורה ויאדיר

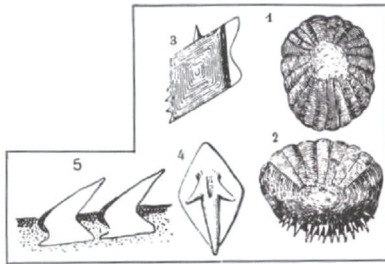
⁵ עיין רמ"א יורה דעה סימן פג סעיף ד, ובט"ז ובש"ך

⁶ על פי הגמרא בעבודה זרה לח-מ; סיכום לפי האנציקלופדיה התלמודית, ערך דגים

⁷ מצד הבטן ventral

⁸ מקבילים

⁹ סנפיר הגב סנפיר השת וסנפיר הזנב



קשקשי דגים. (עי"פ פליקס באנציקלופדיה התלמודית ערך דגים). 1-2. צורות קשקשים טהורים, 3. קשקש גנואידי, 4-5. קשקשים פלקואידיים - שיני עור של הכרישים.

אם נסתכל בספרי הביולוגיה, נראה את מבנה קשקשי הדגים. ישנם שני סוגי דגים מבחינת הקשקשים:

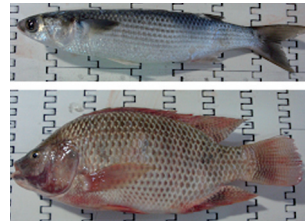
א. דגים שיש על עורם קשקשים פלקואידיים הנראים כשיני עור. קשקשים אלו בנויים מהשכבה החיצונית של העור ומהודקים היטב לשכבה חיצונית זו. (ציונים 4-5 בתמונה)

ב. דגים שיש בתוך עורם קשקשים קוסמואידיים (Cosmoid scales) או כטנואידיים (Ctenoid scales) (ראה ציונים 1-2 בתמונה). עקרונית רק הדגים מקבוצה זו (שני הסוגים האחרונים) נחשבים לקשקשים.

לכאורה מוזר הדבר שהקשקשים החיצוניים יותר – הפלקואידיים – הם הנקלפים פחות מהאחרים. לצורך הורדתם ישנו צורך בקריעת העור. הקשקשים האחרים טמונים בתוך שכבות העור ולצורך הוצאתם ישנו צורך בהריסת שכבת העור החיצונית. לאור זאת, בהורדת הקשקשים יש לראות מעין פציעה חיצונית של העור, לפחות במשך התקופה הראשונה. במשך הזמן הפצע מחלים ואין לראות סימנים.

בין קשקשים פלקואידיים מצד אחד ובין קשקשים קוסמואידיים וקטנואידיים מצד שני, ישנם קשקשי ביניים – קשקשים גנואידיים (Ganoid scales). (ציון 3

אם כי הסנפירים הם בליטות גרמיות, אין הם מחוברים לשלד באופן ישיר. צורת הסנפירים וחיבורם אל השלד שונה בדגים השונים. צורת חיבור זו, מאפשרת לסנפירים תנועה עצמית. הם משמשים לדג כמשוטים. צורתם סומנה במקורות כבליטות המשמשות כאברים בפני עצמם, ראה למשל תרגום המונח סנפיר לציצין¹⁰, והכוונה בוודאי לצורת ציציות – בליטות. על אף הנאמר יש לציין, שאם נמצא רק סנפיר אחד בלבד הדג מותר¹¹. אי לכך יוכל הסנפיר להימצא בכל מקום שהוא בגופו של הדג.



דגים טהורים טיפוסיים. קיפון בר (למעלה) ואמנון (למטה)

קשקשת

הקשקשים הן בליטות שטוחות הנמצאות על פני עורו של הדג והסדורות כרעפים אחת על גבי קצה השנייה. בתנועת היד לאורך הדג מכוון ראשו לכיוון זנבו אין להרגיש בהם. בתנועה בכיוון הפוך נעצרת היד (או מכשיר אחר) בקשקשים, במידה והלחץ חזק יותר נעקר הקשקש ממקומו.

קשקשים יכולים להיות עבים או דקים, גם גודל הקשקשים יוכל לנוע מקטן ביותר ועד למעלה מסנטימטר. באופן טבעי עטוף גופו של כל דג בציפוי קשקשים. ההבדל בין הדגים הוא בצורה, במבנה, בעומק, בהתחלפות, בגידול ובנשירת הקשקשים.

¹⁰ ראה תרגום אונקלוס ותרגום יונתן, בפרשיות המתאימות בויקרא ובדברים

¹¹ יורה דעה סימן פג, סעיף א

מתירים במקרים כאלה רק אם קשקשת זו נמצאת תחת הלחי, תחת הסנפיר או תחת הזנב.²⁰

מבנה הקשקש הטיפוסי

הקשקש הטיפוסי, הן במדע והן בהלכה, הוא קשקש הנמצא בקצה האחד בתוך העור ובקצה השני הוא מכסה, או יכול לכסות, את הקשקש שמאחוריו.

התמונה הבאה מראה לנו את הקשקש הטיפוסי. הקשקש מכוסה בשכבת עור עדינה עם בלוטות ריר, הגורמות להחלקת הדג במים, ולהחלקה מפני אויבים. מבחינה זו, הקשקש דומה לציפורן האצבע, מצד אחד היא נעוצה בבשר ומצדה השני היא חופשית. צורת הקשקש על פי רוב עגולה או סגלגלה. היא יכולה להיות חלקה או משוננת בקצוות. ייתכן והיא מארכת ואולי אפילו עם חוד בקצה החופשי.

הקשקשים הטיפוסיים של הדגים הטהורים הם קשקשים אלסמואידים ממוצא מזודרמאלי (כאמור, הקשקש עצמו הוא משכבה עורית עמוקה) קטנואידים – ישרי צלעות או ציקלואידים – מסרקניים. ראה שתי הצורות הימניות שבתמונה לעיל²¹.

הקשקש הקלאסי בנוי מעין "צינוריות" שיוצאות מבסיס אחד. על פי רוב ישנן צינוריות רבות והן נותנות לקשקש את צורתו העגולה והמשוננת, ראה בתמונה הבאה. מכאן באה הגדרה שקשקש צריך להיות כמו ציפורן. אכן זוהי צורתו: מצד אחד הוא נעוץ כציפורן וממנה יוצאות השלוחות עד כחצי עיגול. לאור זאת, כתב הצמח צדק שהקשקש צריך להיות עגול.

בתמונה). על קשקשים אלו רעשו הרוחות לעניין דג האסטוריאן¹². מבחינה מעשית לא הוכרו דגים אלו כטהורים.

למעשה נתקבל, שיש צורך בקשקשים שיהיו נקלפים, וקשקשים גנואידיים אינם נקלפים. יש שלמדו את עניין הקילוף מהתרגום שתרגם קלפין¹³, ופירושו שניתן להיקלף. בלשון הגמרא נקראים הקשקשים קלפי¹⁴. קשקש פירושו לוחית¹⁵. הכוונה ללוחית על העור. כן נוכל להבין את עניין הקשקשים שברגלי העופות¹⁶.

אין בהלכה שיעור לגודל הקשקשים. מספיק אם חיפו את הדג בבגד ומצאו בבגד קשקשים¹⁷. יחד עם זאת, אם הקשקש הוא כה קטן עד שאין אנו מסוגלים לראותו בעין בלתי מזוינת בכלל, ויש צורך במיקרוסקופ, או אפילו בזכוכית מגדלת, אינו נחשב לקשקש¹⁸. עקרונית מספיק שתהיה לדג קשקשת אחת¹⁹. למעשה

¹² Acipenser, Stör, Starlet ועוד. ראה ספרות ענפה בעניין זה להלן. עיקר השאלה נסבה סביב השאלה, שהקשקש לא נקלף ביד או על ידי סכין, אלא לאחר הכנה מוקדמת של ריכוך באמצעות חומצה או טיפול אחר

¹³ תשובות צמח צדק החדשות, חלק יורה דעה, סימן פא. הלימוד מתרגום אונקלוס וקשקשת וקלפין

¹⁴ עיין עבודה זרה לט א

¹⁵ עיין במפרשים על הפסוק ושריון קשקשים הוא לבוש (שמואל א': יז ה) ובתרגום יונתן שתרגם קשקשת – חרסיפיתין, בשתי הפרשיות בתורה

¹⁶ תדע שיש להן קשקשת ברגליהם, חולין כז ב, משמע שהקשקשות הנמצאות ברגלי העופות נחשבות לקשקשים

¹⁷ מגיד משנה על הרמב"ם בהלכות מאכלות אסורות, פרק א, הלכה כד, בשם הרשב"א, על פי הגמרא בע"ז שם

¹⁸ ראה תפארת ישראל למשניות בע"ז, פרק ב, משנה ו. עיין גם בדרכי תשובה יו"ד סימן פג, סעיף קטן כא שהאריך בעניין. ראה גם שו"ת "באר משה" וכו'

¹⁹ יורה דעה פג א

²⁰ שם, ברמ"א

²¹ על פי האנציקלופדיה התלמודית, ערך דגים

אלו הם שיני העור והורדתם קורעת את העור. לכן אינם נחשבים קשקשים מבחינת ההלכה.

ב. הקשקשים הגנואידיים: צורה

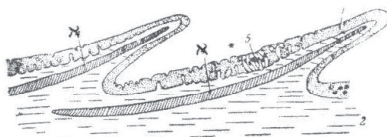
אופיינית ישנה לקשקשים אלו. הם מסודרים בעיקר אחד ליד השני ועל פי רוב בולט קוץ כלפי חוץ. קשקשים אלו קבועים בשכבה העליונה של העור ומחוברים אליה חזק. משיכה בכוחתגרום לקריעת העור. קשקשים אלו אפשר לפרק בשימוש בחמרים כימיים ובבישול. על קשקשים אלו רעשו הרוחות בויכוחים על דג האשטוריאין והשטיר"ל. מדובר בדגים מהקבוצה הנקראת חדקניים Acipenseridae.

בזמנו התיר אותם הנודע ביהודה. הרבה אסרוהו. נכתבו על כך הרבה תשובות וספרונים שונים. היום, סוג קשקשים זה לא נחשב לקשקש, ולכן הקוויאר, למשל, אסור²³. זאת, למרות שהדג מטיל ביצים.

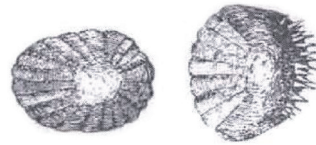


חדקן.

מעניין שהקשקשים הקלאסיים שבדגים הטהורים נעוצים עמוק יותר בעור ובקריעתם ישנה פגיעה מקומית קטנה, אבל העור בכללו נשאר שלם.

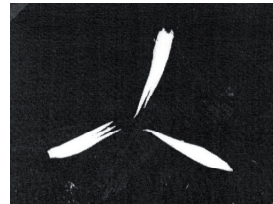


הקשקש בעור (ע"פ פישלזון). א. הקשקש בחתך, ומעליו העור.



קשקשים טיפוסיים. בימני רואים בקצה הימני את החיבורים אל העור. רואים בבירור את הצינוריות המתרחבות ויוצרות מעין עיגול.

ישנם דגים, כמו בדג המרלין ובכל בני משפחת המפרשניים, בהם ישנה, על פי רוב, רק "צינורית" אחת או שתיים. באחוז קטן גם יותר מזה. דבר זה גורם לקשקשים להיות מאורכים [וחדים], ראה בתמונה הבאה. באיזו מדה קשקשים אלה נחשבים לקשקשים, הדעות חלוקות.



שלושה קשקשים המסודרים בעיגול (לצורך הצילום) הם שונים זה מזה במספר הצינוריות הישרות. בקצה החופשי רואים צינורית אחת, שתיים או שלוש.

יש עוד שתי צורות של קשקשים, שתוארו לעיל, שהם באופן עקרוני לא נחשבים לקשקשים בהלכה: שיני העור של דגי הסחוס [גם הזנבות והראשים שתוארו בהלכה כשייכים לדגים טמאים, מתייחסים במיוחד לדגי הסחוס, לצלופחים, או לסחוס גרמיים], ולבעלי הקשקשים הגנואידיים.

א. שיני העור: לקשקשים אלו תכונה מעניינת מאד. מצד אחד הם תוצר של השכבה החיצונית של העור²². קשקשים

²² בניגוד לקשקשים הרגילים, שהם נוצרים מהשכבה התת-עורית ונמצאים כביכול עמוק יותר. קשקשים אלו תקועים עמוק בעור ובלטים החוצה כקוצים קשים, העשויים לפצוע כל מי שנוגע בדגים אלו (ציורים 4 – 5 בתמונת הקשקשים, הקשקש ומצד שמאל מן הצד – עם החוד למעלה

²³ ראה להלן לענין חדקן

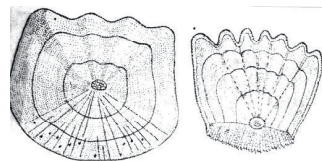
גנואידיים, שאין להם "רווח בשום צד רק בהעור מכל סביביו"²⁶.



כלל קשקש יש בית מושב עצמאי

לעומת זאת, דעת הישועות יעקב²⁷ היא, שמיקום הקשקש וחיבורו אינו כל כך חשוב. חשוב במיוחד שאחרי קילוף הקשקש, העור שתחתיו יהיה ללא קרע. לא תלוי כלל אם הוא דבוק בעור בכל סביבו, אלא אם אפשר לקלף את הקשקשים וישאר תחתיהן עור שלם, המפסיק בין הקשקשים ובין בשר הדג. כל שנשאר תחתיהן עור שלם, גם אם הם דבוקים בעור מכל סביבותיהם, ואי אפשר לקלפן אלא ע"י קריעת העור העליון, שפיר דמי ומהני²⁸.

צורת הקשקש יכולה להיות שונה. על פי רוב הקשקש נעוץ בעור בנקודה צרה או ברוחב הקשקש, מצדו הנוטה קדימה, לכוון הראש, של הדג. לעתים הוא גדל עם סוף דיבוקו לעור ועל פי רוב הוא ממשיך בעיגול, מעל הקשקש שלאחריו. קצה



קשקשים משוננים – משמאל, וקשקשים מסרקים – מימין (ע"פ פישלזון)

לעומת זאת, הקשקשים הנמצאים על פני העור כמו הקשקשים הגנואידיים פוצעים את העור הרבה יותר בקריעתם, והעור אינו שלם. הקשקשים הגנואידיים מונחים זה ליד זה ומהווים שריון קשקשים, אבל לא כמו קשקשים רגילים החופים כרעפים זה על זה. תמונה כזו רואים גם בצלופחים.



צלופח (מימין) וקשקשיו (באופן סכימתי משמאל).

עיון בספרי הזואולוגיה מראה, שרק הקשקשים הקלאסיים נקראים קשקשים Scales. בדגים חסרי קשקשים טיפוסיים, כמו החידקן מדובר בלוחיות עור Scutes.

בשו"ת הר המור²⁴ מצביע המחבר על כך, שבכל קשקש של הדגים שלפנינו, אנו רואים שהוא דבוק לפניו²⁵ ויש לו בית מושב בעור הדג, שהקשקשת תקועה בתוכה. הוא דבוק, למעשה, מהצד הקדמי, ויש לו רווח לצד האחורי (בכוון הזנב) שאינו דבוק. על ידי זה, הקשקשים נפשטים מעור הדג. זה אינו קיים בדגים טמאים, עם קשקשים

²⁶ לשון המחבר, ועיין שם באריכות
²⁷ למוהר"ר יעקב משולם (מהדורה ראשונה תרנו) ניו יארק, תשכה, סימן פג, סעיף קטן ד
²⁸ המחבר מוסיף וכותב, וז"ל: ואמנם צ"ל דבאמת קולף בכלי, נוכל לומר דלא חשוב קולף (הקושי מקרבן נקלף – שצריך להיות ביד) אלא דלענין קשקשים לא בעינן קליפה, רק דאם לא נקלף מהעור, הרי היא בכלל העור, אבל כשקלפו ועדיין נשאר עור תחתיו הרי זה מורה שמה שנקלף אינו מכלל העור, ושריון קשקשים הוא לבוש, וגלל כן אין חילוק בין אם נקלף ביד או בכלי, כיוון שהעור בשלמות ועליו קשקשים...

²⁴ למוהר"ר מרדכי בנעט, וויען, תרכב, תשובה יב
²⁵ לשון המחבר הוא: והעיקר הראה לפרש שכוונת הרמב"ן במ"ש שסי' הדבוקין בעור הדג שמסביב הקליפה, כי כך אנו רואים שהקשקשת יש לה רווח מצד אחד, מלפנים אינו דבוק ומצדו לאחוריו יש לו בית מושב בעור הדג שהקשקשת קבועה בתוכו, ועי"כ הן נפשטין מעור הדג, אבל קליפין הדבוקין י"ל שא"ל רווח משום צד, רק דבוקין בעור מבחוץ מסביב, שלעולם אי אפשר לקלוף הקליפה כי אם שחותך או קורע העור מסביב המחברו...

ובקשקשים הגנואידיים העור נקרע, ורואים בו קרעים.

מעניין שהקשקשים, הם מנגנון הגנה שברא הקב"ה להגן על הדג. הקשקש הוא חלק וקשה. אם דג מותקף על ידי דג טורף, הרוצה לנעוץ בו את שיניו, הוא ניצל עקב ההחלקה והקושי של הקשקש. יש דגים שמנגנון הגנה זה אינו על פני העור אלא בתוכו. הקשקשים גדלים אל תוך העור והקצה המחובר אינו מחובר כל כך חזק. אם דג טורף נועץ בדג את שיניו, הוא מחליק עם העור והקשקש.

בדגים אלו, אם נפצע את העור העליון, הקשקשים יורדים בקלות. כמעט אפשר לומר, שהם אינם מחוברים בעור הדג. השאלה היא: האם מדובר כאן בקשקשים? גם כאן, עלינו לנתח את שתי השיטות. שיטת הר המור האומרת שכל קשקש צריך להיות בתא נפרד – כאן הקשקשים מכסים זה את זה, לפחות בתנאים הרגילים, אך אינם נמצאים בתאים נפרדים. לשיטת הישועות יעקב הם בוודאי מתחת לעור העליון, אך העור העיקרי לא נקרע, עם הוצאת הקשקשים.

גם כאן שלושת הגדולים ששוחחנו עמם אמרו, שמדובר פה בקשקשים המוגדרים ככאלו בהלכה. פרופ' אטץ, במדריך לדגים הכשרים של (U) בארה"ב, לא הגדיר את משפחת המפרשניים³³, כמשפחת דגים הנושאים קשקשים.

נחזור לנושא זה בדיון על דג החרב ועל דג המרלין הכחול.

היכן מוצאים קשקשים טהורים?

בהגדרת דגי הגרם - כליל גרמיים Teleostei, מביא פרופסור ל. פישלזון³⁴:

³³ שבהם מוצאים קשקשים מעין אלו

³⁴ בספרו זואולוגיה חלק ב

הקשקש החופשי הוא חלק, מחוספס או מסרקי. בשנים האחרונות דובר על קשקשים של דג המרלין הכחול. קשקשים אלו, כפי שהזכרנו כבר, הם עשויים מצינורית אחת (אולי שתיים ושלוש) המונחות לאורך העור. קשקש זה הוא מוארך, ונתעוררה שאלה: האם יש להכיר בו כקשקש או לא. הפנינו שאלה זו לגדולי הדור, לאחר שנאמר לנו בשמו של הדין פישר, שיש חשש שמדובר פה על עצמות. שלושה מגדולי הדור אמרו שאין משמעות לצורת הקשקש וגם אם הקשקשים מוארכים ואפילו אם יש להם חוד בסופם, הם נחשבים לקשקשים. זו היתה תשובתו של הרב אלישיב שליט"א²⁹. כן היתה תשובתו של הרב ש. וואזנר שליט"א³⁰, וכן היו דבריו של הרב נסים קרליץ שליט"א³¹. מסקנת דבריהם היתה שצורת הקשקש אינה מעלה ואינה מורידה. לאור זאת, ולאחר דיון בעובי חזירת הקשקש לעור, הם אשרו את טהרת הדג, נושא קשקשים אלו³².

עומק הקשקשים

כבר עמדנו על התכונה, שהקשקשים האמתיים נוצרים מהרקמות שמתחת לעור. מעליהן נמצאת שכבת עוד דקה, שהיא על פי רוב חלקה. עם הוצאת הקשקש נקרע עור דק זה, אבל מתחתיו העור הכללי שלם. הזכרנו כבר את דברי הישועות יעקב האומר, שכל עניין הקשקש תלוי בשאלה: האם העור נשאר שלם אחרי הורדת הקשקש? בשיני העור

²⁹ אושר ע"י הרב אפרתי ששמע מפיו

³⁰ אושר ע"י הרב מ.ש. קליין שליט"א, שאישר שאף עומק הקשקש אינו מעכב

³¹ ששמעתי מפיו את הדברים

³² אם מדובר בתשובות ונוכרים קשקשים חדים שאינם של דגים טהורים, מדובר בחוד כלפי חוץ, שהזכרנו לגבי החידקניים. - י.מ.ל.

ממנו ושוב נמצאים הקשקשים, אפילו יהיה לו עוד עור אחר תחת הקשקשים, מ"מ העור העליון אינו קשקשת ולא נקרא מלבוש, כיוון שהוא גדל בגוף הדג ונקרע ממנו, שוב גם שמתחתיו אינו מלבוש..."

השאלה היא: מתי נקרא העור העליון עור, ואז לשיטת החת"ם סופר לא יועילו הקשקשים, ומתי מדובר רק בקרום שאינו מעכב, מכיוון שתמיד ישנו קרום כלשהו מעל הקשקש.

הרב עמרם אדרעי⁴⁰, מביא שמספיק שלא יהיה חור בעור. מצד שני הוא טוען שאם הקשקשים בתוך העור - הדג טמא, בשיחה אתו, הוא אישר שלדעתו, צריך העור להיות שלם.

לפי מהות הסימנים, שתוארו לעיל, מדובר בדגים הטהורים בדגים מקבוצת דגי הגרם. בדגים אלו נמצא קשקשים המתאימים להגדרה דלעיל, וכן סנפירים מושלמים⁴¹.

חכמים נתנו עוד סימנים נוספים לדגים. הסימנים הללו מובאים בטבלה הבאה⁴², ויידונו בפרק הבא.

דג טמא	דג טהור	
חד וארוך	עגול ורחב	ראש
אין	יש	שדרה
אינה טיפוסית	טיפוסית	שלפוחית שחיה
אין, אם יש אינו טיפוסית עפ"ר משריצי חיים	ראש כד וראש חד	אשכול הביצים
ארוך	מתפצל	זנב

טבלה: סימני משנה לדגים.

כ-95% מעשרים אלף מיני הדגים, הידועים לנו כיום, נמנים עם סדרה זו. הם נחלקים לסדרות ומשפחות רבות, אשר הסתגלו... אף על פי כן יש להם, חוץ מכמה יוצאים מהכלל, סימנים משותפים אלו:

הסימן החשוב הוא: גופם מכוסה קשקשים אלסמואידים ממוצא מזודרמאלי, הערוכים כרעפים זה על גבי זה. במינים מעטים הקשקשים מנוונים או ששקעו בתוך העור ואינם נראים מבחוץ^{35 36}.

עומק הקשקשים שונה מדג לדג. בכל דג הקשקשים טמונים בתוך העור ושכבת עור דקה חופה עליהם. בדגים הטהורים המקובלים הם נמצאים בתוך כיס בעור. בהורדת הקשקש יוצא הקשקש מתוך הכיס הנקרע והכיס כמעט ונסגר. מבחוץ לא רואים כמעט שנוי.

במדה והשכבה העליונה של עור הדג נעשית עבה יותר, נעלמים הכיסים והקשקשים נמצאים, בחוזק שונה, נעוצים בעומק עור הדג.

החת"ם סופר³⁷ מתפלג על הפסק של חכמי ווילנא שהתירו את הקארפיי"ן³⁸ שהקשקשים נמצאים בכיסים ויש לפרוץ את העור להגיע לקשקשים³⁹. בהמשך דבריו הוא כותב: "דלכאורה כיוון שצריכין לקרוע את עור הדג, טרם שנמצא הקשקשין, אין זה לבושא מה שנמצא בתוך גופו... אבל כל שצריך לקרוע עור

³⁵ יתר סימני ההיכר לא נוגעים לעניינינו

³⁶ דרך אגב: החדקנים: סטרוגיאון, שטירל וכדומה אינם שייכים לסדרה זו ולכן קשקשיהם אינם חופים זה על זה

³⁷ בחידושו למסכת חולין

³⁸ ראה להלן XXX

³⁹ מדובר כנראה בקרפיון ויש להניח שלדגים שהיו מקובלים באירופה היה עור דק יותר ולא ראו את הפציעה

⁴⁰ בספרו הכשרות בהלכה

⁴¹ ראה מרגולין י. בעלי חוליות, תל אביב, תשכג

⁴² סיכום הטבלה על פי ערך הדגים באנציקלופדיה התלמודית



דג זה הנקרא פנגו שייך לדגים כאלו. אגב יש להזהר שלא לאוכלו גם מסיבות בריאות.

מאיך גיסא, יש דגים רבים שלפי סימני המשנה היו צריכים לומר, שהדג הוא טהור, אך בבדיקת הדג מתברר שאין לו קשקשים, ומובן שהוא אינו טהור. דגים אלו כוללים למשל את כל סדרת השפמנונאים, עם למעלה מאלף מינים, שלחלק מהם צורת דג טהור אופיינית, ראה תמונה.

תקציר

דגים

הדגים הטהורים הם בעלי סנפיר וקשקשת. הסנפירים הן הבליטות הגרמיות הנמצאות בצד הבטן. הן מקבילות לידיים ורגלים של הבהמה ומשמשות מכשיר תנועה. הקשקשים הם מעין קליפות, המפוזרות ומסודרות כרעפים על הדג ומגינים על הדג מפני אויביו. אם יש לדג אפילו רק סנפיר אחד וקשקשת אחת, הדג הוא טהור.

Fish

The only permitted fish are those fish that have fins and scales which are visible to the naked eye.

The fins are osseous organs which are homologous with the legs of mammals. There are two pairs of fins – a pair of abdominal fins and a pair of thoracic fins. There are also fins on other places on the skin. A kosher fish must have at least one fin.

The Mishna states that each fish that has scales also has fins. Therefore we don't have to check for fins. Each fish which has kosher scales is kosher.

Kosher scales are only those osseous membranes present on the side of the fish which can be removed without damaging the skin. In principle, all bony fish belong to the group of fish possessing fins and scales. But there are many exceptions.

Fische

Nur die Fische, die mit dem nackten menschlichen Auge sichtbare Flossen und Schuppen haben, sind nach dem jüdischen Gesetz zum Genuss erlaubt.

Flossen sind knöcherne Gebilde, die den Gliedmassen der Säugetiere entsprechen. Es kann auch Flossen auf anderen Körperteilen geben. Ein koscherer Fisch muss mindestens eine Flosse haben.

Wenn ein Fisch nur eine Schuppe und eine Flosse hat, ist er koscher. Theoretisch gehören alle Knochenfische zu den Fischen, die Flossen und Schuppen besitzen; es gibt jedoch verschiedene Ausnahmen.

Schuppen sind knöcherne Plättchen, die auf der Haut des Fisches liegen. Die Schuppen der erlaubten Fische müssen abschälbar sein, ohne dass die Haut dabei verletzt wird.

Les poissons

D'après la loi juive, seuls les poissons qui ont des nageoires et des écailles visibles à l'oeil nu par l'homme sont autorisés à la consommation.

Les nageoires sont des structures osseuses qui satisfont aux exigences des membres des mammifères. Il peut y avoir des nageoires sur d'autres parties du corps. Un poisson caché doit avoir au moins une nageoire.

Si un poisson possède seulement une nageoire et une écaille. Il est caché. Théoriquement, tous les poissons osseux font partie des poissons qui possèdent des nageoires et des écailles ; il y a toutefois diverses exceptions.

Les écailles sont des plaquettes osseuses qui se trouvent sur la peau du poisson. Les écailles des poissons autorisés doivent pouvoir être détachées sans que la peau ne soit blessée.

Рыба

Только те виды рыбы, у которых есть чешуя и плавники, видимые невооруженным глазом, разрешены к употреблению.

Плавники - костные органы, которые соответствуют ногам млекопитающих. Есть две пары плавников – пара брюшных плавников и пара грудных плавников. Есть также плавники на других местах на коже. У кошерной рыбы должен быть по крайней мере один плавник.

Чешуя - костные мембраны на боках рыбы, которые могут быть удалены. В принципе, все костные рыбы принадлежат к группе рыб, обладающих плавниками и чешуей.

פרק ב'

זיהוי דגים טהורים וטמאים

שדרה

כל יצור שאין לו עמוד שדרה הוא טמא⁴³. מכיוון שאנו עוסקים ביצורי המים, אין החגבים נופלים בתחום זה. אם יש לו שדרה סחוסית רכה ולא גרמית הוא טמא. לדג הטהור יש שדרה עשויה עצמות - כיוון שכל דג טהור שייך לקבוצת דגי הגרם.

שלפוחית שחייה

השלפוחית היא סימן טהרה, אך יש דגים רבים שאין להם שלפוחית. בודדים הם הדגים שיש להם שלפוחית, אך אין להם קשקשים. על השלפוחית הזאת נאמר שראשה אחד כד וראשה אחד חד⁴⁴. שני ראשי השלפוחית נראים בבירור בתמונה.



איברים פנימיים של דג. למעלה שלפוחית השחיה, מחולקת לשני חלקים.

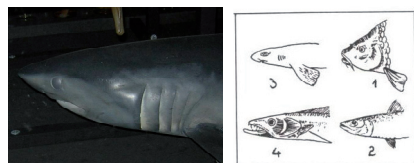
סימנים עיקריים

זיהוי דגים טמאים וטהורים נעשה לפי הסימנים הראשיים: סנפיר וקשקשת. החשוב שביניהם הוא מציאות קשקשים, כיוון שכל שיש לו קשקשת יש לו סנפיר. מציאות הסנפיר יכולה לעזור לחפש את הקשקשת. הסימנים הנוספים אף הם יכולים לסייע, אבל רק לסייע, באבחנה.

סימנים משניים

ראש עגול וראש חד

לדגי הסחוס יש על פי רוב ראש חד. דבר זה בולט בכרישים שיש להם ראש חד הנמצא לפני הפה. הפה אינו נפתח בקצה הראש אלא בתחתית הראש. בדגים טהורים הפה נמצא בחלק הקדמי של הראש. ראש חד עם פה בקצהו מופיע הן בדגים טהורים והן בדגים טמאים. בחדקן (Acipenser) הראש חד מאד ולפיכך הוא מהווה מצב ביניים.

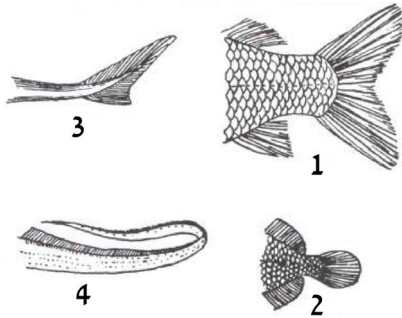


ראשי דגים (לפי פליקס, אנציקלופדיה תלמודית, ערך דגים) [דגים אלה מהווים דוגמאות]. משמאל ראש של כריש. הפה למטה ואין מכסה לזימים

⁴³ פרט לחגבים טהורים

⁴⁴ ע"ז ב מ

אשכול ביצים



זנבות דגים (לפי פליקס, אנציקלופדיה תלמודית, ערך דגים) [דגים אלה מהווים דוגמאות] 1-2 טיפוסי ל דגים טהורים, 3-4 טיפוסי לדגים טמאים

מטילי ביצים ויולדי חיים

הדג הטהור מטיל ביצים והדג הטמא משריץ. הגמרא⁴⁵ מביאה: "קרבי דגים ועוברך אין נקחין אלא מן המומחה" וכו'. מכלל דג טמא אית ליה עובר, ורמינהי דג טמא משריץ דג טהור מטיל ביצים, עונה הגמרא: סמי מכאן עוברך. אמר ליה ר' זירא לא תיסמי, תרוויהו מטילי ביצים ניהו⁴⁶, אלא זה משריץ מבחוץ וזה משריץ מבפנים. כלומר⁴⁷ דג טמא משריץ במעי אמו⁴⁸ או שהם יולדי חיים. דג טהור משריץ מבחוץ. הביצים מוטלות במספר גדול והזכר מפרה אותן במים. במים מתפתחים הדגיגים הקטנים לדגים. במיון הדגים שלפנינו, ישנם הרבה דגים שהם אינם בעלי קשקשים בפועל, אבל הם מטילי ביצים.

מרבית דגי הסחוס משריצים חיים. דגי הגרם, על פי רוב, מטילי ביצים. יש גם דגים טהורים המשריצים חיים. לאלו משתייכים הקבוצה הגדולה של הגמבוזיים, אלא שאלו דגים קטנים שאינם נאכלים. אין כמעט דגים נאכלים (טהורים) שמשריצים חיים. החדקן (Acipenser) מטיל ביצים – הקויאר האמיתי, השחור – הוא אשכול הביצים המוצא מבטן הדג. בזה הוא דומה לדגים הטהורים. זו היתה גם אחת הטענות של המתירים דג זה. (הגמרא, בע"ז מ א, אומרת: כסימני ביצים כך סימני עוברי דגים... כל שכודרת ועגולגלת ראשה אחד כד וראשה אחד חד טהורה, שני ראשיה כדים ושני ראשיה חדים טמאה... – הראש הכד נראה בבירור בתמונה)



ביצי הדג. אשכול הביצים בתוך הדג. (לפי פליקס, אנציקלופדיה תלמודית, ערך דגים)

זנב מפוצל

עיון בהבדלים שמסרו לנו חז"ל בין דגים טהורים לשאינם טהורים, מראה, שסימני הדג הטהור נמצאים בעיקר בדגי הגרם, וסימני הדג הטמא נמצאים בעיקר בדגי הסחוס⁴⁹.

סנפיר זנב מפוצל לשני חלקים שווים, הוא סימן היכר לדג טהור. בדגים טמאים מוצאים או זנב ארוך או זנב מפוצל שחלק מהשדרה נכנס לתוך פיצוליו. זנב עגול מופיע הן בדגים טמאים והן בדגים טהורים. לחדקן (Acipenser) זנב של דג טמא וכאן הוא שוב בין הדגים הטהורים לטמאים. דג זה מהווה מעין מעבר בין הקבוצות.

⁴⁵ ע"ז מ א.
⁴⁶ יש מטילי ביצים בין הדגים הטמאים
⁴⁷ לפי רש"י
⁴⁸ יש להם מעין שק שבו הביצים מתפתחות
⁴⁹ כפי שהראינו לעיל בעמוד בעמודים 316-317.

4. שלפוחית אויר מצויה בדרך כלל (לעיתים נעדרת השלפוחית באורח משני).

5. ברוב המינים הרבייה על ידי הטלת ביצים רבות, קטנות וחסרות עטיפה קרנית. מעטים משריצים חיים; גם באלה, מתפתחים הצעירים מביצים קטנות דלות חלבון.

הסימנים הללו מראים אף הם בעליל, שמדובר, בדגים הטהורים, בדגי גרם. מעניין לציין שסימנים אלה הושגו מהשוואה של דגים טהורים וטמאים⁵⁰. הפוסקים נחלקו האם ומתי ניתן לסמוך על הסימנים הללו. הסיבה לכך אף היא, מכיוון שהסימנים נמצאו מתוך הנסיון, קיים תמיד החשש, שהנסיון אינו מקיף את כל הסוגים, או שהביקורת – שתיעשה ע"י בודק – לא תהיה מושלמת.

יתר על כן, יש להעיר, שהמסקנה שהוסקה כאן לגבי דגי גרם היא כללית מדאי. יש דגי גרם שאצלם הקשקשים מנוונים ולא נוכל לראותם בעין רגילה בכלל. דגים אלה ימלאו אמנם את דרישות דגי הגרם והרבה מהסימנים הנוספים שנמנו בהלכה, יחד עם זאת, לא ימלאו את התנאי של הקשקשת⁵¹, שהוא התנאי הראשי שנמנה בתורה.

דגי סחוס ודגי גרם

מחלקה א': דגי סחוס-

Chondrichthyes

- הסימנים המיוחדים לדגי סחוס הם:
1. שלדם עשוי סחוס בלבד, (ורק זעיר פה זעיר שם חלה התגרמות פשוטה).
 2. גופם מכוסה קשקשים פלקואידיים. יש שהקשקשים אינם מתפתחים ואז הגוף הוא ערום.
 3. סדקי הזימים בלי כיסוי.
 4. אין שלפוחית אוויר.
 5. הנקבות משריצות ולדות חיים או מטילות ביצים גדולות מופרות ועטופות קרום קרני.
- הסימנים אופייניים לדגים שאינם טהורים.

מחלקה ב': דגי גרם-Osteichthyes

- הסימנים המיוחדים את דגי הגרם הם:
1. שילדם עשוי עצם.
 2. גופם מכוסה אפיתל, עשיר בתאים בלוטיים, שמתחתיו קשקשים מטיפוסים שונים: קוסמואידיים, גנואידיים, או אלסמואידיים (לעיתים נעדרים הקשקשים באורח משני).
 3. הזימים מכוסים, בדרך כלל, על ידי מכסי זימים, היוצרים חלל נשימה סביב הזימים.

⁵⁰ ראה הערה קודמת ועיין בריטב"א, ע"ז מ א

⁵¹ ראה לעיל

תקציר

זיהוי דגים טהורים וטמאים

הדגים הטהורים משתייכים לדגי הגרם, דגים שיש להם עצמות קשות וגם השדרה עשויה עצמות. הדגים הטמאים משתייכים בעיקרם לדגי הסחוס.

חכמינו קבעו סימני משנה, המוכיחים לכוון הנחה זו. ראש הדג הטהור עפ"ר עגול והכוונה היא שאין המשך לראש אחרי הפה. הצורה שבה יש המשך לראש מתאימה לכרישים. בדג הטמא הראש לפעמים מוארך במיוחד. לדג הטהור יש שדרה ולדג הטמא אין. לדג הטהור יש שלפוחית שחייה שהיא חסרה בדגים הטמאים. הדג הטמא משריץ – יולד דגיגים חיים – והדג הטהור מטיל ביצים. לדג הטהור הזנב הוא מחומר סנפירי והוא מתפצל עד עגול. בדג הטמא חומר הגוף נכנס לזנב ומתפצל לשני חלקים שאינם שווים עד לזנב ארוך. לדג טהור אשכול ביצים שצדו האחד חד וצדו השני כד. לדג טמא אין אשכול ביצים.

בהגדרה המדעית מבחינים בין דגי הסחוס לדגי הגרם כדקמן: בדגי סחוס השלד עשוי סחוס ובדגי גרם הוא עשוי עצמות, בדגי הסחוס יש קשקשים פלקואידיים (שיני עור) או שאין קשקשים, בדגי הגרם יש קשקשים שונים (בחלקם אינם טהורים, או חסרים באופן משני). בדגי הסחוס, הזימים אינם מכוסים, בעוד שבדגי הגרם יש מעליהם מכסה. בדגי הסחוס אין שלפוחית שחייה, בדגי הגרם יש (חסרה לפעמים באופן משני). דגי הסחוס יולדי חיים או מטילים ביצים מופרות. בדגי הגרם יש הטלת ביצים רבות לים. הן מופרות ע"י הזכר, השוחה אחריהן.

ההשוואה מראה כיצד סימני הטהרה ובעיקר הסימנים המשניים מכוונים אותנו לדגי הגרם ומעוניינים להוציא את דגי הסחוס. מכיוון שאנו מבחינים בדגים לפי הקשקשים, יש כמובן גם דגי גרם רבים שאינם טהורים.

Characteristic signs of kosher and non-kosher fish

The kosher fish are bony fish. Non-kosher fish are mostly from the cartilage fishes. Our sages gave us further kosher signs which lead us to this conclusion:

The secondary signs of kosher fish are that the kosher fish has a round head, whereas the heads of the cartilage fish are mostly elongated, or even have a cranial part from the mouth. Kosher fish have a full sac of eggs, non-kosher fish do not lay eggs but give birth to live offspring. Only kosher fish have back bones; the others do not. Kosher fish have an air bladder; the others do not. Kosher fish have a divided tail, which can be round, whereas the others have a long tail, or it divides into nonequal parts.

These definitions are very close to the scientific definition of the differences between the cartilaginous and bony fish. Bony fish have, according to scientific

definition, a skin with scales, an air bladder, (both can be missed secondarily), and they lay many unfertilized eggs. All these are not found in the cartilaginous fish (which have no scales and no air bladder, and give birth to live offspring, or lay fertilized eggs).

The above mentioned signs are a general picture, but not every fish has all the kosher signs. Therefore we have to check each species of fish for scales to know if it is kosher or not.

Typische Zeichen für koschere und nicht koschere Fische

Die koscheren Fische gehören zu den Knochenfischen, wobei die nicht koscheren Fische vor allem den Knorpelfischen angehören.

Unsere Gelehrten haben zusätzliche Zeichen vorgeschrieben, die aus Erfahrung auf nicht koschere Fische hinweisen:

a) der koschere Fisch hat einen runden Kopf, der nicht über die Mundöffnung ragt, wobei beim nicht koscheren Fisch der Kopf entweder vorragt oder spitzig ist;

b) der koschere Fisch hat eine knöcherne Wirbelsäule, die dem Knorpelfisch fehlt;

c) der koschere Fisch hat eine Schwimmblase, die den anderen Fischen fehlt;

d) der koschere Fisch hat einen Eileiter voller Eier, und er legt Eier. Das Männchen schwimmt dem Weibchen hinterher und befruchtet die Eier. Der nicht koschere Fisch jedoch gebärt lebende Fische, und man sieht bei ihm keinen vollen Eileiter;

e) der Schwanz der koscheren Fische endet in einer geteilten Schwanzflosse, die oft rundlich ist. Der nicht koschere Fisch aber hat einen Körper, der in einem unsymmetrischen oder lang gestrecktem Schwanz endet.

Dies sind die typischen Merkmale der Knochenfische im Vergleich zu den Knorpelfischen. Ein Teil der Merkmale der Knochenfische kann jedoch fehlen. Diese letzte Tatsache ist der Grund, dass wir immer bei jeder Fischfamilie und vielleicht auch bei der Art kontrollieren müssen, ob sie Schuppen hat oder nicht. Dementsprechend werden wir entscheiden können, ob ein Fisch kosher ist oder nicht.

Signes typiques des poissons cacher et non cacher

Les poissons cacher font partie des poissons osseux, tandis que les poissons non cacher font partie surtout des poissons cartilagineux.

Nos Sages ont prescrit des signes supplémentaires qui, par expérience, peuvent attirer l'attention sur des poissons non cacher :

a) le poisson cacher a une tête ronde, qui ne dépasse pas l'ouverture de la bouche, alors que chez le poisson non cacher: La tête fait saillie ou est pointue ;

b) le poisson cacher a une colonne vertébrale osseuse, qui fait défaut chez les poissons cartilagineux ;

c) le poisson cacher a une vessie natatoire, et elle fait défaut chez les autres poissons ;

d) le poisson cacher a un oviducte plein d'œufs et il dépose des oeufs. Le mâle nage derrière la femelle et féconde les oeufs. Les poissons non cacher donne naissance à des poissons vivants et on ne voit pas, chez ces poissons, un oviducte entier;

e) la queue des poissons cacher se termine en une nageoire caudale divisée, souvent arrondie. Le poisson non cacher, par contre, a un corps qui se termine en une queue soit asymétrique, soit allongée.

Les caractéristiques précitées sont typiques des poissons osseux par comparaison aux poissons cartilagineux. Une partie des caractéristiques des poissons osseux peut cependant faire défaut. C'est pour cette raison que nous devons toujours vérifier chez chaque famille de poisson, et peut-être dans l'espèce, si elle a des écailles ou non. Nous pourrions alors décider, en conséquence, si le poisson est cacher ou non.

Характерные признаки кошерной и некошерной рыбы

Кошерные рыбы это костистые рыбы. Некошерные рыбы – это главным образом от хрящевые рыбы. Наши мудрецы дали признаки кошерных рыб, которые позволяют придти к этому заключению.

Вторичные признаки кошерной рыбы состоят в том, что у кошерной рыбы есть круглая голова, тогда как голова хрящевой рыбы главным образом удлинена, или даже состоит из сплошной хрящевой коробки. Кошерные рыбы размножаются откладывая неоплодотворенную икру, некошерные в основном живородящие. Кошерные рыбы имеют задние кости, другие - нет. У кошерной рыбы есть плавательный пузырь, у других его нет. У кошерных рыб хвост разделен на две равные части, которые также могут быть закруглены, у некошерных рыб имеется длинный хвост, который может быть разделен на неравные части.

Эти определения очень близко к научному определению различий между хрящевой и костной рыбой. Костные рыбы, имеют согласно научному определению кожу с чешуей, имеют плавательный пузырь, (оба могут временно отсутствовать), они откладывают много неоплодотворенной икры. Все это не касается хрящевых рыб (у них нет чешуи, плавательного пузыря, они являются живородящими или откладывают оплодотворенные яйца).

Вышеупомянутые признаки дают общее представление, но не у каждой рыбы имеются точные признаки кошерности. Поэтому мы должны проверить каждый вид рыбы, чтобы узнать, является ли он кошерным или нет.

פרק ג':

דגים בעלי קשקשת רק במשך תקופה מסויימת בחייהם

להשירם כשעולה מן הים, כגון: הקוליוס והפילמיס, הספיתאיס⁵⁵ והאתינוס כשר. בכתב יד עתיק של התוספתא⁵⁶, בחלק האחרון הנוסח הוא: הקולייס והפולמוס כתפתיאס אכנס ואנתינוס כשר⁵⁷.

הקושי בזיהוי דגים אלה לפרטיהם, נובע מהעובדה ששמות הדגים הללו לועזיים, בחלקם הם לטיניים, יווניים, פרסיים ועוד. כשהועתקו השמות הללו באותיות עבריות, כשהמעתיקים לא ידעו לקרוא את המלים נכון, חלו שיבושים. יש אפשרות שהמעתיקים הראשונים עדיין ידעו מה הם מעתיקים, כי הכירו את הלע"ז. הבאים אחריהם העתיקו שיבושים, עקב אי ההבנה ומהירות ההעתקה⁵⁸.

היחיד מבין הדגים האמורים הנושא שם עברי הוא הסולתנית. שמה שווה בכל

בגמרא ובתוספתא נזכרים דגים שיש להם קשקשים רק בתקופה מסויימת בחייהם. יש מהם שאין להם בגיל צעיר ועתידים לגדל במשך הזמן, ויש מהם שעתידין להשירן עם צאתם מן המים. מכיוון שהנוסחאות אינן שוות בגמרא, ברצוננו לצטט את הנוסחאות השונות. ייתכן ומדיוק הנוסחאות, נוכל להבין ביתר ברור, לאיזה סוג דגים הכוונה.

במסכת ע"ז⁵² נאמר: **אין לו עכשיו ועתידי לגדל לאחר זמן כגון הסולתנית והעפיץ הרי זה מותר. יש לו עכשיו ועתידי להשיר בשעה שעולה מן המים, כגון אקונס ואפונס כסטפטיס ואכספטיס ואטנס מותר.** הנוסח בחולין⁵³ הוא: **ת"ר: אין לו עכשיו ועתידי לגדל לאחר זמן, כגון הסולתנית והעפיאן הרי זה מותר. יש לו עכשיו ועתידי להשירן בשעה שעולה מן המים, כגון אקונס ואפונס כספתיאס ואכספטיאס ואטנס הרי זה מותר.**

הנוסח בתוספתא⁵⁴ שונה מהנוסחאות שבגמרא, וכתוב בו כדלקמן: **אין לו עכשיו ועתידי לגדל לאחר זמן כגון הסולתנית ונפיא כשר. יש לו עכשיו אבל עתידי**

⁵⁵ יש גורסים ספיתאים

⁵⁶ כתב יד משנת ד אלפים תתנ"ט, על פי שינויי נוסחאות, אור הגנוז, נדפס בשי"ס ווילנא, חולין שם

⁵⁷ ראה מילונו של לוי, ערך דגים

⁵⁸ בערוך מובא אוטנס, אטונס, אתונס או איתנינוס הוא ה Thunnus. מוסף הערוך מוסיף שהצעיר נקרא פלמודה והוא שטחין בעורו כלי עץ להחליקו (עור הדג).

⁵² לט א

⁵³ סו א

⁵⁴ חולין פרק ג, משנה ט

הרמב"ם כתב וקורין לו אל שיבוטא. ר"ע מברטנורא פירש אלשביט. תפארת ישראל מפרש מאקרעל ומוסיף שעורו דק. אם נקבל את כל הפירושים שנאמרו כאן, נוכל לזהותו כדג הסקומבר הספרדי (Spanish mackerel). אם הזיהוי נכון, הגענו שוב לאחד מסוגי הטונה.

לגבי שני האחרונים חסרה לנו הכוונה כלשהי. כל הדגים שנמנו בקבוצה זו הם קרובים של דגי הטונה (Scombridae). לכל הדגים הללו יש התכונה, שהם שחיינים טובים ומאבדים את קשקשיהם במשך החיים. הקשקשים כאמור, הם מנגנוני הגנה. הקשקש מקשה את השחייה. שחיינים טובים יכולים לברוח מאויביהם, ואינם זקוקים למנגנון ההגנה הזה. הם מפתחים את כושר השחייה ובד בבד מאבדים את הקשקשים. לכן מוצאים בדגים הגדולים הניצודים, כאמור, רק קשקשים בודדים בחגורת החזה.

לפי התיאור, סביר ששני האחרונים שייכים אף הם לקבוצת דגי הטונה או דומים להם. קיימת סברה סבירה שבדג הסיפיאס או אקסטיפיאס מדובר בדג החרב Xiphias או ליתר דיוק ב Xiphias gladius שהוא דג החרב הטיפוסי. גם לדג זה התכונה לאבד את קשקשיו עם הגיל. מה שמעניין הוא שהקשקשים אינם נופלים אלא שוקעים בעומק העור. בבוגר אין למצוא קשקשים כלל. לגבי דג זה היו ויכוחים קשים בדור האחרון⁶³, האם הוא באמת דג החרב, שעליו נכתב בפשטות בכנסת הגדולה שמנהג פשוט בכל ישראל לאוכלו. מאידך גיסא, נתקבלה הדעה של גדולי אמריקה שחששו, שאין לו קשקשים בכלל⁶⁴.

⁶³ ראה בטבלא להלן עמוד 333

⁶⁴ ראה הרב מ. ד. טנדלר: הפרדס כרך מ, חוברת ד עמוד 16 וכן תשובה בעמודים 17 - 18, כן ראה להלן בפירוט לעניין דג החרב

הטקסטים האמורים. עיון בשם זה יראה לנו, שלא מדובר בשם דג, אלא בהכנתו לאכילה⁵⁹. נעשו נסיונות לזהות את הדג הקטן שמגדל קשקשים עם גידולו כהרינג (Clupea harengus)⁶⁰ או ככסרדינה⁶¹ (Sardinella aurita). אין בכוונתנו לנסות לזהות את הדג לפי הנתונים האמורים. על כל פנים, מדובר בדג זה ובעפיאן בדגים שבהם הקשקשים גדלים במשך החיים, דבר שהוא אופייני למשפחת הסרדינאים. מבין הדגים שנמנו בקבוצת המשירים קשקשיהם בצאתם מן המים, נוכל להגדיר את האטונס - אוטנס - אנטינוס [ואולי גם טונוס]. בדג זה מדובר בוודאי באחד מסוגי הטונה Euthynnus או Thynnus. תופעת העלמות הקשקשים טיפוסית לסוגי הטונה. במבוגר הניצוד קשה למצוא קשקשים, כי יש לו רק בודדים באיזור הצוואר. ייתכן מאד שהפילמיס - פולמוס הוא ה Pelamis, שהוא גם אחד מסוגי הטונה.



דג טונה [מקבוצת הטונות, שכולם שחיינים טובים ולכן משירים את קשקשיהם עם הגיל].

לגבי האקונס - קוליוס הענין פחות פשוט. כנראה מדובר כאן בקולייס האספנין, המוזכר במקומות שונים בספרות⁶². רש"י פירש דג שקורין טוניני"א.

⁵⁹ בדרך זו נוכל להבין את הסתירה שבדברי רש"י בחולין ובע"ז - במשנה בע"ז [לה ב] מובן מדברי רש"י [עם דבריו בדף לט א] שהטריט - הסולתנית - היא דג קטן שיגדלו לו קשקשים עם הזמן ובחולין [סו א] הוא תרגם טוניני"א וזהו דג גדול

⁶⁰ לויסון תחת השם Häring

⁶¹ פליקס, החי במשנה

⁶² למשל מכשירין פרק ו, משנה ג, ואולי הכוונה בהחלקה בעור הדג, על דג זה

תקציר

דגים בעלי קשקשת רק בחלק מחייהם

במקורות שלנו נזכרים דוגמאות של דגים שהם בעלי קשקשים רק בחלק מחייהם. יש מהם שהקשקשים גדלים ומופיעים עם הגיל. דבר זה מתאים לחלק ניכר של הסרדינים. בחלק אחר, בעיקר בשחיינים טובים כמו הטונות, יש קשקשים בצעירותם אבל הם נעלמים כליל, או שנשארים שרידים בודדים עם הגיל. יש מהם שהקשקשים נושרים עם הגיל. הדבר מתאים לטונות, וגם סוגי הטונה נזכרים בגמרא בשמות הדומים למקובלים היום. יש מהם שהקשקשים חודרים לתוך העור, כפי שאנו רואים בדג החרב, או שהם נופלים בשעה שהדג ניצוד, כשנעשה חור בעור העליון והקשקשים נופלים בהמוניהם, כפי שאנו רואים במפרשניים. כל הדגים הללו נחשבים לדגים טהורים.

Fish which have scales only during a part of their life cycle

In Jewish literature the question of fish which have scales only during a part of their lives is discussed.

There are fish which bear no scales when they emerge from the egg, but they develop them later as we find in some clupeidae. On the other hand, in good swimming fish, like the tuna fish, we find scales only in the young fish. Later in life they lose them. The Talmud mentions examples, with names of tuna fishes. In other fish the scales enter into the skin and thus disappear from the surface, as is the case in the swordfish, or the scales fall off as they are caught, as is the case in the marlins (isthiophoridae); during the capture small injuries in the skin allow the scales fall out. We would expect them to be classified as kosher, but this is not necessarily the case. (The swordfish and the marlin will be discussed in the next chapter).

Fische, die Schuppen nur während eines Teils des Lebens besitzen

In unseren Quellen werden Fische, die nur während eines Teils ihres Lebens Schuppen haben, diskutiert. Einerseits gibt es Fische, bei denen die Jungen keine Schuppen haben, oder sie sind unsichtbar klein, wachsen aber während des Lebens und sind dann auffällig gross, wie es bei bestimmten Sorten der Clupeiden, der Sardinienartigen, der Fall ist. Andererseits kennen wir Fische, die früh Schuppen haben, sie aber während des Wachstums verlieren, wie es bei guten Schwimmern wie den Thunfischen der Fall ist. Die Thunfische

werden bereits im Talmud mit ihrem lateinischen Namen erwähnt. Bei anderen Fischen wachsen die Schuppen in die Tiefe der Haut und sind dann unsichtbar, wie z.B. beim Schwertfisch. Bei wiederum anderen Fischen fallen die Schuppen ab, während der Fisch gefischt wird, da kleine Verletzungen die Schuppen durch die Haut abwerfen lassen können. Dies ist bei den Marlinen (Istiophoridae) der Fall. Prinzipiell sind alle diese Fische kosher. (Der Schwertfisch und der marlin werden im nächsten Kapitel diskutiert.)

Les poissons qui possèdent des écailles seulement pendant une partie de leur vie

On discute, dans nos sources, de poissons qui ont des écailles pendant une partie de leur vie.

D'une part, il y a des poissons dont les petits n'ont pas d'écailles, ou alors elles sont si petites qu'elles ne sont pas visibles, mais poussent pendant la vie et grandissent jusqu'à devenir visibles, comme cela est le cas chez certaines variétés de clupéidés, les genres de sardines. D'autre part, nous connaissons des poissons qui ont des écailles lorsqu'ils sont jeunes, mais qui les perdent au cours de leur croissance, comme cela est le cas chez de bons nageurs tels que les thons. Les thons sont déjà mentionnés par leur nom latin dans le Talmud. Chèz d'autres poissons, les écailles poussent en profondeur dans la peau et ne sont alors pas visibles, comme par exemple chez l'espadon. Chez d'autres poissons encore, les écailles tombent lorsque le poisson est pêché, alors que des écailles sont débarrassées par la peau à cause de petites blessures. Ceci est le cas chez les marlins (istiophoridae). En principe, tous ces poissons sont casher. (L'espadon sera traité dans le chapitre suivant).

Рыбы, имеющие чешую только часть их жизни

В еврейской литературе обсужден вопрос рыб, у которых только часть жизни имеется чешуя.

Есть рыбы, у которых отсутствует чешуя при рождении, однако позже она вырастает, как мы это видим у сельдевых. С другой стороны, у тунца чешуя имеется только в молодом возрасте. Взрослея, рыба теряет чешую. В Талмуде имеются примеры с такими рыбами как тунец. У одних рыб чешуя уходит под кожу и таким образом исчезает, как, например, это происходит с меч-рыбой, или чешуйки выпадают, если рыба поймана, как это происходит с merlins (istiophoridae), во время ловли которого маленькие раны в коже позволяют чешуе выпадать. Все они являются кошерными. (Меч-рыба будет обсуждена в следующей главе).

פרק ז':

בעיות מיוחדות בדגים

לשרץ העוף בשל כך. כך העלה למעשה גם הרב ש.ז. רווח⁶⁶

לכאורה יש לדון עקרונית, אם יש לדג כנפיים לתעופה, האם גם כאן יהיה הדין כך?

הדין דלעיל הובא בדיון בדרכי תשובה⁶⁷, והמתבר מסיים: **ולפי עניות דעתי, יש לעיין בזה, דכיוון שהוא יכול לחיות בלא מים, שהרי חזינן שהוא פורח למעלה מן המים, ואם כן אף שיש לו קשקשת לא מהני... וצ"ע.**

דג החי תקופת חיים ביבשה

לעניין זה יש הבדלים היכן ניצוד הדג במים או ביבשה. בפרי חדש⁶⁸ הובא: **דג קטן הנמצא כשחורשין הארץ, אע"ג דאם נמצא במים היה מותר, לפי שיש לו קשקשים, אפילו הכי אסור.** משמע שהדג הזה עצמו, אילו היה נידוג מהמים היה מותר.

בספרות ההלכה נידונו דגים שחסר להם משהו אופייני לדגים. נביא חלק מהנידונים שנידונו על ידי הפוסקים.

דג החי במים, אך קופץ לאוויר

קפיצות אלו יוכלו להיות למטרות טרף או למטרות תנועה. משך הזמן שהדג שורד באוויר אף הוא שונה ממין למין.



דג מעופף

על סוג זה של דג הובא: **דג שיש לו סנפירין ארוכים מראשו, ולמטה שחופין את רובו כחגב, והם עשויים לפרוח בים ואין בהם נוצה, ולפעמים פורח למעלה מן המים, אם יהיה לזה קשקשת – טהור⁶⁵.** לפי זה, משמע שאין השלכות לעובדה שהוא קופץ מעל המים, ואין הוא נחשב

⁶⁶ בספרו תולעת שני, חלק שני עמוד קנו

⁶⁷ יורה דעה, סימן פג, סעיף קטן ל

⁶⁸ אות כו, סוף ד"ה: דע. לחם הפנים, סוף אות ד. שפתי דעת ס"ק ג. זבחי צדק אות טז, מצוטטים על פי כף החיים, שם, אות טב

⁶⁵ קרבן מנחה, סימן קיז. ברכי יוסף, יורה דעה, סימן פג, אות ב. זבח צדק אות טז [צוטט על פי כף החיים, יו"ד סימן פג, אות טז]. מדובר בסוגי דגים ממשפחת הדאוניים (Exocoetidae).

שיש בקבלה מהבעש"ט הקדוש זי"ע שיש עליהם חשש משום שרץ השורץ על הארץ. ויש שאין נמנעים מלאכלו רק בקיץ בחדשי תמוז ואב.⁷⁴ וכתב דחומרא זו נבעה מדברי הש"ס מכות שם, כי רואין כמה פעמים בקיץ אשר דרך הנהרות להתמעט, רגילים דגים הללו להטמין את עצמן בטיט ולחות הקרקע. והתוספות כתבו, שם, דאף בדג שדרכו להיות טמון לפעמים בארץ אם נמצא לפנינו במים הוא טהור... ולכן הואיל ודרכו להטמין בארץ בבי' חדשים אלו, על כן יש נמנעים מלאכלם בעתים הללו. אכן אותן שמחמירים לאסרם לגמרי בכל השנה היא ע"פ דברי הריטב"א... אף שיש לו סנפיר וקשקשת אסור לעולם...

לגבי דג זה מסיים הדרכי תשובה בשם הגאון הקדוש מהרי"ש זצלה"ה משינאווא, שאמר בשם הגאון הקדוש מוהר"ר שלום זצלה"ה מבעלז"א, שאין להמנע מלאכלו על פי הדין ואפילו בבי' חדשים הללו, רק מחמת מיאוס, עיי"ש.

לפי האמור, ישנה מחלוקת ראשונים האם סוג דג שדרכו להימצא ביבשה, ונמצא במים, נידון משום שרץ הארץ או שדין דג עליו, אלא שכשנמצא מחוץ למים, אין לדון בו דין דג.

carassius שהוא דג הנכנס למעין תנומת חורף אם המים שסביבו, בשלוליות, מתייבש. זו אולי גם הסיבה שאפשר למצוא בתלם המחרישה. לפי: Löw, I. Fauna und Mineralien der Juden, Olms, Hildesheim, 1969. מדובר בביניות (גם היא ממשפחת הקרפיוניים), ובמיוחד ב Barbus binny וב Cubitis fossilis ⁷⁴ התקופה שהיובש מגיע לאירופה ואז הם נרדמים עד לגשמים

הרמב"ן בפירושו לש"ס⁶⁹ פירש על: **האי מאן דאכיל ביניתא דבי כרבא מלקינן ליה, שביניתא הוא דג הגדל בתלמי המחרישה, שיוצא מן המים ועומד בתוך הארץ לחה, שלפעמים רומש על האדמה, לוקה משום רומש על האדמה, ולקי נמי משום דג טמא. פירוש נוסף מביא הריטב"א⁷⁰ ואומר: **דביניתא דבי כרבא הוא דג שיש לו סימני טהרה ועיקר תולדתו מן המים, אבל הוא חי וגדל במקום החרש בלחות תלם המחרישה, וקמ"ל דלאו משרץ המים הוא נידון, כדי שנתירו בסימני טהרה; אלא מכלל רמש האדמה ומלקין אותו כמו על רמש האדמה.****



שלייעין

אם נדייק מכאן, נוכל להסיק שביניתא דבי כרבא אסורה, בעוד ביניתא של ים מותרת.⁷¹

שאיילה בכוון זה הועלתה גם לגבי דגים אחרים⁷²: בעניין המנהג שנהגו אנשי מעשה שאין אוכלין המין דגים הנקראים שלייעין או ציגינע"יר פיי"ש⁷³. ואומרים

⁶⁹ חידושי הרמב"ן, מכות טז ב

⁷⁰ מכות שם

⁷¹ דעת רבינו תם בתוספות שם, ד"ה ביניתא, שאם נמצא במים מותר

⁷² אמרי שפר, צוטט מדרכי תשובה, יו"ד פג, סעיף קטן ז

⁷³ בוודאי מדובר בדג ממשפחת הקרפיוניים, שהוא גם בעל קשקשים. כך משמע מכל המקורות. לפי המינוח שלייעין (Schleie) הנזכר בתשובה הני"ל, מדובר ב Tinca, או אולי דווקא ב Carassius

התשובה המתירה החשובה ביותר היא זו של הנודע ביהודה⁷⁹. נכונה האינפורמציה הנסיונית שנמסרה לבעל הנודע ביהודה, שלאחר ריכוך – בישול או טיפול בחומר כימי – הקשקשים נקלפים. מכיוון שהם נקלפים, בתנאים מסויימים, והעור נשאר שלם למטה, אין סיבה לאסור. הטענה העיקרית היתה, שלא כתוב שיהא נקלף ביד, כפי שכתוב לעניין הקורקבן.

הויכוח היה סוער ונכתבו קונטרסים שונים. בראש האוסרים עמד מחבר 'מקל נועם'⁸⁰, שאסר את הדגים שטיר"ל וטי"ק, לעומתם עמדו אחרים, ובראשם בעל 'שריון קשקשים', שטענו שטיר"ל וטי"ק מותרים. הביאו עדויות לכאן ולכאן.

בדרכי תשובה דן בנקודות השונות⁸¹. המחבר דן לעניין הורדת הקשקשים במים רותחים, ומסקנת הדיון היא, שאם עור הדג נשאר שלם, לאחר הורדת הקשקשים, הוא טהור, ואם לאו הוא אסור.

למרות האמור, במסקנת הדיון לעניין השטיר"ל⁸², הוא כותב: על דבר הדג הנקרא סטוריון שבק"ק פיורד"א אוכלין אותו שאומרים שקבלה בידם כי משיר קשקשיו במים או תיכף אחר בואו אל הרשת ואף שיש עוד מין דג שדומה לו שהוא טריפה ואין לו קשקשים, על כל זאת סומכין על האומרים כי יכירו וידעו להבדיל בין הטמא לטהור. אבל החסידים ואנשי מעשה הצנועין מושכים ידיהם באמרם שאי אפשר להכיר. ובק"ק קרומיני"ה נהגו בו תמיד איסור...⁸³. מחבר

דגים עם קשקשים מיוחדים

שאטריה⁷⁵

עיין בשו"ת צמח צדק החדשות⁷⁶ בדג הנקרא שאטריה שצורת הקשקשים שלו הם כמין קנה וחדים כמחט וגובה להם ובולטים הרבה מעור הדג והאריך שם בזה. וכתב דכיון דקשקשת תרגום קולפין נראה שאין צריך להיות דווקא כמו קליפי אגוזים וכמו קלף, מה שאין כן אלו שהם בתמונת מחטין אף שנקלפין. י"ל דאין זה מקרי סתם קולפין. אמנם בסוף אות ד' הוא מצדד, דאם היה נכתב כן בתורה "קלפין" היה פשוט דבליטות אלו לא מהני. כיון שבתורה לא נכתב קולפין, רק בתרגום, ובתורה כתיב קשקשת אינו מוכרע לאסור, עיי"ש באריכות⁷⁷. ולדינא סיים: דבמקום שנהגו בהם איסור בודאי אין להתיר...⁷⁸.



שאטריה

עיון בדברי התשובה הנ"ל מביא אותנו לאחד הפרקים המעניינים בבעיות הדגים. יש דגים חסרי קשקשים ויש דגים בעלי קשקשים. יש גם קבוצת דגים הנמצאים באמצע והם סדרת החדקניים Acipenseridae. על דגי סדרה זו נכתבו תשובות רבות. הבעיה היא שיש להם קשקשים גנואידיים. הם, כאמור, שלב ביניים בין הטהורים לטמאים, כפי שהוזכר לעיל.

⁷⁹ מהדורא תניינא, יורה דעה, תשובה כח

⁸⁰ וינא, תקלט

⁸¹ בסימן פג, ס"ק יב

⁸² בסימן פג, סעיף קטן טז

⁸³ הסוג ללא קשקשים כלל הוא כנראה ה-

Polyodon – ראה עמוד 357

⁷⁵ שטירל, טיק, סטוריון, אשטוריון ועוד (Acipenser, Stör)

⁷⁶ חלק יו"ד סימן סא

⁷⁷ ועיין בשו"ת דברי נחמיה חלק יו"ד סימן ט

⁷⁸ ע"פ דרכי תשובה, סימן פג, ס"ק ט.

שכן הוא מגדירו עם שורת קשקשים גדולים מצד הגב ושתי שורות קטנות יותר מהצדדים. הוא מתאר אותו עם זנב מפוצל, כשחלקי הפיצולים אינם שווים. ישנם עוד סימנים המעידים על הכוון. הוא מעלה להיתר, כי יש לו קשקשים קטנים. גם הקשקשים הגדולים נחשבים לקשקשים, הוא מאריך בסברות המראות שרבינו תם, וחבל ראשונים אחרים, התירו את הדג. בסוף הוא מביא הוכחות שאכן מדובר באשטוריון, וייתכן שמדובר במין קרוב לו, אשר לו אותן תכונות.

ר' יהונתן בכור נ"י מלונדון, שמשפחתו עברה מפרס, מסר לי שאנשי מעשה בעירק ובפרס אכלו קויא"ר.

אין בכוונתינו להכריע בין גדולי הדורות הללו. למעשה נהגו היום שלא לאכלם.

השאלה שנתעוררה בקשר לדג זה היא, האם לדג צריך שיהיו קשקשים טיפוסיים, או מספיק שיהיו קשקשים בכלל.

מעניין לציין שקבוצת דגים זו היא הקבוצה, עליה נכתבו תשובות רבות. עליה מתווכחים תמיד שוב ושוב. הרצון לאכול את הקויאר השחור הוא רב מאד⁹². מצד שני, יש הקויא"ר אדום, שהוא בא מדגים כשרים, והוא נסחר בברית המועצות עם הכשרים מהודרים⁹³.

למעשה, השאלה נשארה פתוחה: האם קשקשים אלו הם קשקשים? הם אותם הקשקשים בכל המינים.

היום אנו חוששים שאינם קשקשים, ואוסרים את כל המינים.

⁹² רב צעיר באחת הקהילות הנידחות, במקום שיש התבוללות רבה, פנה אלי ושאל האם יש היתר להגיש קויא"ר בקידוש לשבת. הוא זקוק למשהו מיוחד, בכדי שהאנשים יבואו. הוא סיפר שבעבר היו נותנים לחם עם 'דבר אחר' ובוה הצליח להחליף. מה עליו לעשות עתה. אנו רואים שמעדן זה יכול למשוך אנשים לבית הכנסת.

⁹³ ראה תשובת פני משה שתובא בקטע הבא

הספר כף החיים⁸⁴ מסיים: וע"כ במקום שאוכלין אותו מותר ובמקום האוסרים אסור, ונהרא נהרא ופשטיה.

לגבי הדג הנקרא קופי"ס מותר⁸⁵ בהסכמת רבני ק"ק פירארי"ה וזולתם⁸⁶. מדובר כנראה ב Huso huso שראשו עגול וקשקשיו רחבים בבסיסים ונקראים מרסין (Mersin) ובאלוגה (Beluga) בשפות השונות. גם דג הגיגה או גינה הוא אחד הדגים בקבוצה. לעומת זאת, מעלה מחבר הספר שמש צדקה⁸⁷ שהדג דומה לסטוריון ויש לאוסרו⁸⁸.

כשהוא מדבר על פארצעלט"א או אספן הוא מתכוון כנראה, ל Acipenser stellatus שיש לו מעין קנה מארך בקצהו הקדמי. יש אוסרים את הסטוריון. את הקופיס בוודאי אין לאסור. יש דג הדומה לסטוריון, ולו בוודאי אין קשקשים⁸⁹, ואותו יש לאסור⁹⁰.

תשובה מעניינת הובאה לגבי דג זה בשו"ת מהרש"ם⁹¹. הוא מדבר על הדג הנקרא טשיטשאה"ע. בתיאור הדג הוא מתייחס בביטחה לדג ממשפחת החדקנים,

⁸⁴ יו"ד סימן פג אות י, בשם זבח צדק

⁸⁵ לפי התיאור של הרב יצחק לאמפארונטי בספרו החשוב: פחד יצחק, ערך דגים, חלק ב, ייתכן ומדובר ב Acipenser rutheneus, שכן הוא מדבר על דג דומה לאיסטוריון, אלא שקשקשיו בולטים וראשו עגול יתר

⁸⁶ פחד יצחק, הנ"ל. בדיון ארוך, לאחר שהוא מתיר את הסטוריון, עיין שם. דבריו צוטטו גם ע"י כף החיים, יוד פג, אות יא

⁸⁷ לרבינו משה ב"ר שמשון מורפורנו, ונציאה 1743, יו"ד סימן יד

⁸⁸ לא בטוח שזו התשובה, שכן השם מורפורנו אינו מופיע בה

⁸⁹ יש הרבה מינים השונים זה מזה.

⁹⁰ כל הקבוצה הם הדגים מהם מפיקים את הקויאר

⁹¹ מאת שלום מרדכי הכהן שברון, חלק רביעי, סימן צד, הוצאה חדשה, ירושלים תשנב

קאר"ה חויא"ר

כתב הסמ"ק⁹⁸ בשם ר' יהודה החסיד: סימן על הדגים הטהורים שני עדים טהור. פירוש דג טהור יש לו זנב סדוקה לשנים, מה שאין כן בברבוט"א, והרבה גדולים אוכלים אותה, ומורי רבינו יחיאל מפרי"ש היה נזהר ממנה, והמחמיר תבוא עליו ברכה.

לדג זה יש סימני דגים בקרבים ובביצים אך זנבו אינו מפוצל⁹⁹. בהגהות אשירי כתב שהרשב"ם כתב בשם ר' שלמה שהוא דג טהור, ורבי יהודה החסיד אמר שכל מי שאוכל ברבוט"א לא יזכה לאכול ליתן. ופעם אחת התירו ר' אפרים ואמרו לו בחלום שהתיר שרצים וחזר בו ואסר, וכן ראוי להורות^{100 101}.

מאידך כתב הרא"ש¹⁰²: "וקשה לי מה שנסתפקו כל הגדולים בדג הנקרא ברבוט"א".

עיון וברור באיזה דג מדובר, יוביל אותנו לדג *Rhombus maximus*. הוא דומה מאד לדגים ממשפחתו ומהוה משהו יוצא מהכלל, בכך שאין לו קשקשים. כבר הסמ"ק¹⁰³ הרגיש בעובדא שאין לו קשקשים. מצד שני חשבו שהוא משיר את קשקשיו במים.

השאלה העומדת לדיון בדג זה היא: האם ניתן לסמוך על סימנים דרבנן, כולם או חלקם, בשעה שלא ידוע אם יש לו קשקשת ברורה.

בשו"ת פני משה דן בדבר הדגים הנקראים קאר"ה חויא"ר הבאים מעבר לים שנתאמת ע"פ עדות ברור שדג זה מטיל ביצים מבחוץ ועוד שיש להם שדרה וראש עגול... וסיים דאם יסכימו עמו עוד ב' מגדולים בעלי הוראה שבדור היה מסכים גם הוא להתירו לאכילה⁹⁴. הדיון הוא בהבאת הביצים של הדג, האם הם מותרים על סמך העדויות? כנראה שמדובר כאן בקויא"ר המופק מדגים מסדרת החדקניים⁹⁵. בכנפי יונה התירו בפשטות⁹⁶. בכנפי יונה הוא מדבר על הדג הנקרא מורנאו"ש⁹⁷. כנראה הוא דן בבעיה זו. ייתכן וקראו לדג גם בשם זה. (ייתכן וגם הוא מדבר על *Huso huso* שנקרא בשפות שונות גם *Mourouna* או בטורקית *Mersin murinasi*) נראה מדברי הדרכי תשובה – אך זיהוי הדג אינו ברור. אנו נוהגים להחמיר, פרט למקומות שיש להם מנהג ברור.

ברבוטא

⁹⁸ סימן ר"ט, ראה הערת הסמ"ק מצוריד, אות קל"ה

⁹⁹ ראה אנציקלופדיה תלמודית, ערך דגים

¹⁰⁰ עיין פרי"ח, יו"ד סימן פג, אות כו; כף החיים שם, אות יג; ובדרכי תשובה שם, ס"ק יז

¹⁰¹ הסמ"ק מצוריד מביא: מצאתי בשם רבינו ברוך שסיפר לו ר' יהודה (החסיד) שפעם אחת אכל מדג אחד שקורין ברבוט"א ובלילה נראה לו זקן אחד בעל שיבה ובעל שיער והדר פנים וזקנו מגודל והביא קופה מלאה שרצים ואמר לי קום אכול, ונרתע מאד ואמר ליה והלא שרצים הם, אמר ליה אלו כשרים וטהורים כמו השרצים שאכלת היום. בהקיצתו ידע שהיה אליהו ז"ל נגלה אליו. ומאותו היום והלאה פירש מהם (לשון תשב"ץ, סימן שנב)

¹⁰² עבודה זרה, פרק שני, סימן מא.

¹⁰³ סימן רט



טורבוט (מימין) פלייס (משמאל)

⁹⁴ ע"פ דרכי תשובה שם, ס"ק לט בשם באר היטב, פתחי תשובה ושו"ת פני משה, חלק ג, סימן ג.

⁹⁵ השם קארא חיוויאר מרמז על כך: יש אחד ממיני החדקניים הנקרא קארא (*Kara*) עם שם לוואי וההטלה נקראת קויא"ר – אינו רחוק מההטלה הנקראת קויא"ר היום. מדובר כנראה באחד ממיני הדגים שנידונו בסעיף הקודם

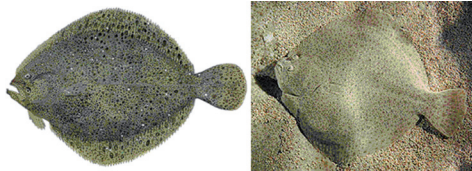
⁹⁶ דרכי תשובה שם

⁹⁷ לא יוכלנו למצוא זיהוי והכוונה לשם זה

שמאלו. הדג נקרא בשם זייטע"ן שווימע"ר (Seitenschwimmer). שני הדגים לדעתו טהורים. הדבר נכון לגבי הימניים. לגבי השמאליים יש יוצא מהכלל והוא הדג בו אנו עוסקים (התופעה הזו נרשמה לראשונה ע"י הרב ד. פעלדמאן)¹⁰⁹.

הויכוח בעניין דג זה בשמו האנגלי Turbot הוא עתיק ונמשך מעל במות שונות ובעיקר בעל דפי ה-Jewish Chronicle במשך שנים ולמעשה לא נסתיים.

במדינות הולנד ואנגליה לא אכלו את הדג, עד שבשנת 1738, באו שני שד"רים מוויניציאה ללונדון, והעידו שהדג הוא טהור. הויכוח נמשך עד שנת 1822 שבו הותר הדג ע"י הרב הראשי הרב הירשל זצ"ל. בדיון שנערך 127 שנה מאוחר יותר בבית הדין של לונדון הוא נאסר שוב, כי ראו שאין לו קשקשים. בשנת 1954 הוא הוגש בסעודה רשמית, שהרבנים הראשיים השתתפו בה, ומאז ישנו ויכוח סוער בנידון¹¹⁰. [זהו שני הדגים המותר (השמאלי) והאסור (הימני) הובאו בשמותם המדעיים להלן].



הברבוט. מימין המין שאינו טהור ומשמאל הטהור

האסור (מימין)

Names of Turbot:

Pleuronectes maximus (Linnaeus, 1758), Psetta maximus (maxima), Rhombus maximus, Scophthalmus maximus, Rhombus aculeatus, Rhombus maeoticus, Rhombus stellosus.

הויכוח סביב הדג היה נוקב בדורות הקודמים ונמשך למעשה עד לימינו אלה. מפי הרב פריירא באמסטרדם נמסר לי שהיתה מחלוקת בהולנד בעניין דג זה. עד לשנות המלחמה היה הדג אסור באמסטרדם ומותר בהאג. הדבר הובא גם בשו"ת יד מרדכי¹⁰⁴. גם ברשימה שפורסמה ע"י המרכז היהודי לענייני שחיטה בברלין¹⁰⁵, בשנת תרצ"ז, היה הדג מותר תחת השם Steinbutt¹⁰⁶.

היסוד לאי הבהירות הזו נובע מדמיון הדג הזה לדג הנקרא Rhombus laevis, שהוא דג בעל קשקשים ברורים. נדירה התופעה ששני דגים קרובים ודומים כל כך יהיו האחד בעל קשקשים והשני לא. אפילו מומחי דגים, ששוחחתי עמם על כך, התפלאו להיווכח שאכן כך הדבר.

מעניינת העובדה, שהדגים השטוחים נקראים דגי משה רבינו. הסיבה לשם זה, היא העובדה שהדג נראה כאילו הוא חצי דג. הוא שטוח מצידו התחתון ונראה כאילו הוא חצוי¹⁰⁷. האמת היא שהדג לא חצוי. יש לו שתי עיניים בצדו העליון וכן הפה. אם נניח את הדג על בטנו ונראה את העיניים מימין לפה, מדובר בדג שמאלי, ואם העיניים משמאל לפה, מדובר בדג ימני. מעניינת התופעה שכבר מחבר ספר הברית¹⁰⁸ מצביע על התופעה, שיש דג השוחה על צד ימינו ואחר ששוחה על צד

¹⁰⁴ שו"ת יד מרדכי לרב מרדכי ראטטענבערג, אנטווערפען, סימן יח. (ליקווד, תשמג)

¹⁰⁵ בטבלה שהבאנו בספר מזון כשר מן החי, ירושלים תשל"ח, עמוד 204

¹⁰⁶ במהדורה האחרונה של הספר הוצאנו אותו מהרשימה ע"מ למנוע בלבולים, ועם הרב ע. מונק זצ"ל הסליחה

¹⁰⁷ הסיפור הוא, שכשבקע משה את ים סוף, נשאר חציו האחד בצד האחד והשני בצד השני.

¹⁰⁸ שנדפס בברין בשנת תקנ"ו, בחלק א, מאמר יד, איכות החי

¹⁰⁹ שימושה של תורה, לונדון תשטו

¹¹⁰ פרטים ראה רשימתנו בשרידים, חוברת ה, טו-כ, תשמד

להם סנפיר וקשקשת רק שהזנב אינו סדוק לשנים שיש להחמיר בזה... ע"ד דגים שקורין ניני"א¹¹⁵. רק שאין להם סימן דזנב סדוק...¹¹⁶ כן רצה השואל לאסרם משום שפיהם דומה לחזיר וכתב... אין כאן בית מיחוש.¹¹⁷

האם השאלה היא על שני הדגים שנידונו מקודם, או לא, לא ברור. יתר על כן, נשאלו כאן השאלות האם יש לאסור דג מסויים מפני שהוא דומה לדג טמא, או מפני שהוא מעורר רושם של בעל חיים אסור? התשובה היא שאין צורך לחשוש לכך.

דג החרב



דג החרב

בכנסת הגדולה הובא¹¹⁸ מנהג פשוט בכל ישראל לאכול דג החרב הנקרא בלע"ז פיש"י אישפאד"ה, אע"פ שאין לו קשקשים מפני שאומרים שבשעה שעולה על הים מחמת כעסה מתנועעת ומשלכת קשקשותיה. ושמעתי ששר אחד משנה למלך שאל את מ"ז על זה היאך אוכלין אותו. השיב לו שמסירן בשעה שעולה מן הים ויהי כמצחק. מה עשה מ"ז? הוליכו לבית המצודה במקום שצדים הדג הזה, ולקח כמו אמה בגד שחור והניחו במכמורת שהיו צדין דג זה, וצד אחד מהם, ואחר שצדוהו הסיר הבגד

המותר (משמאל)

Names of Brill:

Pleuronectes rhombus (Linnaeus, 1758), Rhombus laevis, Bothus rhombus, Scophtahalmus rhombus, Rhombus rhombus, Rhombus barbatus, Rhombus cristotus, Rhombus vulgaris.

טבלא. שמות הברבוט

השאלה חוזרת על עצמה במקומות שונים. נשאלת השאלה בקשר לקאלקאן וקאמבאלה. בשמות אלו נקראים שני הדגים (Kambala, Kalkan) בארצות שונות. מכאן גם הבלבול שלא הבחינו ביניהם, שכן הם שני מינים מסוג אחד.

לסיכום: לדג זה אין קשקשים, לא בשעה שהוא בים ולא כשיוצא מן הים. הוא דומה עד כדי החלפה לדג טהור, ומוצאים אפילו בני כלאיים הנראים בדיוק כמו הסוג האמור והנם בעלי קשקשים.¹¹¹ מתוך כך מובן לנו שיד המתירים לא היתה על תחתונה וההקפדה היתה בגדר "המחמיר תבוא עליו ברכה".

באבקי"ס

עיין בשו"ת בית שלמה¹¹² שנשאל במין דגים שנמצאים במקום אחד הנקראים באבקי"ס שיש להם סנפיר וקשקשת, ורצה המורה לאסרם משום שנמצאים דגים טמאים כדמותם וצלמם רק שאין להם קשקשת... והסיק שאין מקום לאסור.¹¹³

גם בשו"ת בית יצחק¹¹⁴ דן לענין הדג שנקרא באבקי"ס או באבקי"ליך שיש

¹¹⁵ Anguilla – Anguina – לצלופח אולי הכוונה לצלופח

¹¹⁶ ע"פ דרכי תשובה, יו"ד סימן פג, ס"ק לז–לח.

¹¹⁷ ראה להלן בענין דג הנצרן

¹¹⁸ עיין הגהות ב"י, אות עד, שפתי דעת אות ב,

זבח צדק אות ח, כף החיים יורה דעה סימן פג אות

ט

¹¹¹ ראה לעיל, הגדרת המינים, עמוד 84

¹¹² יו"ד חלק א, סימן קמט.

¹¹³ ע"פ דרכי תשובה, יו"ד סימן פג, ס"ק ד.

¹¹⁴ ע"פ דרכי תשובה, יו"ד סימן פג, ס"ק לז–לח.

בהם רואים את הקשקשים, אם כי אינם נקלפים כמו בדגים בעלי קשקשים וצורת הקשקשים שונה. על כך נעמוד להלן.

פרופ' שלמה שטרנברג בדק את קשקשי הדג¹²³ והביא את התאור מהספרות כדלקמן: "אין לו קשקשים בגדלותו, כשהוא כ-10 מ"מ באורך יש לו עוקצים דקים וחדים... כשהוא 50 מ"מ באורך ישנן שורות שורות של בליטות... כשהוא בערך 200 מ"מ באורך הבליטות האלו כמעט ונוגעות אחת בשניה... חכמי הטבע קוראים לבליטות קשקשים... כשהדג כבן 250 מ"מ הבליטות, או קשקשים, ישנם ואותם שבאחורי הדג גדולים... בדג בן 1250 מ"מ ישנן בליטות או קשקשים שצורת כל אחד כמשולש והם עודפים ושוכבים אחד על השני".

לפי התאור, מראה הבליטות כקשקשים – לפחות בשלב מסוים. בבדיקות שהוא ערך הוא לא הצליח להוריד קשקש שלם מבלי לפגוע בעור. חומר הקשקשים היה דומה לחומר קשקשי הדג – כעין חומר הציפורן.

מדובר כאן בדג אשר לו קשקשי ביניים בין החדקן *Acipenser* לבין דגי הגרם הרגילים המותרים. על המשמעות ההלכתית, יצטרכו עוד לדון בעתיד.

לאחרונה פורסמה עבודה, שעסקה ביסודיות בשאלת הקשקשים בדג זה¹²⁴. גם הם מראים את הקשקשים המיוחדים הנמצאים בדגים אלו, ההולכים ושוקעים בעומק העור, עם התעבות העור. אם מדובר בסיפור שהובא לעיל, בספר כנסת הגדולה, בגוי החשוב (השר) שעטף את הדג

השחור ומצאו מלא קשקשים, והראה למשנה – אז אמר אתם אמת וקבלתכם אמת'.

בדרכי תשובה¹¹⁹ סיים: 'וכן המנהג הפשוט לאכול כמה דגים כאלו שאין להם קשקשים, כגון: אוסקומברי"ש (*Scomber scombrus*) קוליו"ת (קולייס, *Scomber colias*) וליקיידר"ה (*Lakerda, Sarda sarda*) וגולפא"ר (לא מצאתי את זיהויו, כל הקבוצה שייכת לקבוצת הטונות, שמשירים קשקשיהם עם הגיל) וכיוצא בהם דבעודם במים יש להם קשקשים דקים, ובעלייתם מן המים נושרין קשקשיהן ונראה בעורתייהם מקום הקשקשים שהיה להם מקדם; כי בעלותם מן המים אין רואה אם נושאים קשקשים או לאו, אלא בעודם ניכר מקום הקשקשים שהיו להם בעודם במים. לכן כל דג שנראה בעורו מקום הקשקשים, שכל עורו שקוע כמדת הקשקשים מותר באכילה, דוודאי היה לו קשקשת בעודו במים, ונשרה בעלותו מן הים'.

בדורות האחרונים חלקו על זהו דג זה. לדעת הרב ש. אפרתי¹²⁰ ולדעת הרב הראשי הרב אונטרמן, מדובר בדג זה בדג החרב¹²¹ *Swordfish*, שהוא מותר.

פרופ' טנדלר חלק על אפשרות זו¹²², ומונה אותו בין הדגים שאינם טהורים. ההנחה היא שבכל הדגים המאבדים את קשקשיהם במשך החיים, מוצאים קשקשים בודדים, או סימנים בעור, המעידים על הקשקשים שנפלו. לדעתו דג החרב המותר, הוא מקבוצת המפרשניים,

¹¹⁹ ס"ק כו בשם שולחן גבוה

¹²⁰ שהיה ראש מחלקת הכשרות ברבנות הראשית

¹²¹ ראה הרב ש. אפרתי, על כשרות דגים, הפרדס, שנה מ, חוברת ג סימן כ, עמוד 10. וכן שם חוברת ד. עמודים 16-17 וחוברת ז עמוד 15

¹²² ראה: הפרדס כרך מ חוברת ד עמוד 16 וכן תשובה בעמודים 17-18

¹²³ מבוסטון, בעבודה שהוכנה בבוסטון ביזמת הרב סולוביצקי

¹²⁴ Govoni, J.J., West, M.A., Zivotofsky, D., Zivotovsky, A.Z., Bowser, P.R. and Collette, B.B.: Ontogeny of squamation in swordfish, *Xiphias gladius*, Copeia, 2004(2) pp. 391-396

למרות שלפני כששים שנה היה הדג מותר, קשה להתירו היום. הוא הפך אולי לדג שנהגו בו איסור¹²⁷. בשנים תשסט – תשע, לאחר פרסום המחקר היסודי, החלו לדון בדג זה מחדש. על סמך החלטה של הרב ש. מחפוד, של הרב לוי¹²⁸, של הרב שכטר¹²⁹, ובעקבות מנהגי רומא, טורקיה וגיברלטר, בהם הדג נאכל עד היום, החליטו להגישו בסעודת המסורת, אב תשע בירושלים.

באיזו מידה המחקרים החדשים ישנו את המנהג – יתברר עם הזמן.

מפרשניים



מפרשן

קבוצת הדגים המפרשניים דומים לדג החרב. גם לדגים אלו יש חוד מעין חרב בלסת העליונה. הדמיון הוא גם בכך, שהקשקשים הם מאותו הסוג והם נכנסים לתוך העור, עם התבגרות הדג. ההבדל הוא שהקשקשים נראים דרך העור. אם פותחים את השכבה החיצונית של העור, הקשקשים יורדים בקלות והעור שמתחתם נשאר שלם. אם בהגדרת דג החרב תהיה אולי הכוונה לדג מקבוצה זו, הסיפור של הדייג שהראה לשר קשקשים בבגד, שבו היה עטוף הדג כשהוציאו אותו מהמים, נראה סביר. העור נקרע בשכבתו החיצונית וקשקשים רבים ייראו בבגד,

בבגד ומצא בו קשקשים, צריכים לומר, שמדובר בדג צעיר שהיו לו קשקשים. לזה נוטה הדעת כשמדברים על עטיפה בבגד, שכן דג מבוגר אורכו כמה מטרים¹²⁵.

לדג זה יש בצעירותו קשקשים. דרך התהוות ומבנה קשקשים אלו מיוחד. בהגיעו לגודל מסויים, הקשקשים הולכים ונעלמים. בהגיעו לשלושה מטר קשה למצוא אפילו זכר לקשקשים בכלל. התעורר ויכוח האם זה דג החרב שהובא שנהוג לאכלו. בהודעות הכשרות בארה"ב ומבריטניה נחשב דג זה כדג לא טהור. זנבו מפוצל כדג טהור.

הרב ארי זיבוטובסקי תאר במאמר מרתק¹²⁶ את התפתחות הויכוח על כשרות דג זה. הוא גם מביא את התפתחות הקשקשים של הדג. לדג זה יש קשקשים בחלק מחייו. בגיל צעיר ביותר יש בליטות ואח"כ קשקשים ובהגיעו לגודל מסויים, הקשקשים נעלמים וחודרים לתוך העור. פרטים נוספים להחלטה שהדג טהור הם: שם הדג הוא קסיפיאס ושם דומה מובא בתלמוד לגבי הדגים המשירים קשקשיהם ביציאתם מן המים. לדג זה יש קשקשים בחלק מחייו וייתכן וזהו דג החרב שתואר ע"י פוסקים שונים כדג טהור. גם השם פייש אופסדה מראה על כך. מאידך גיסא, מדברים תמיד שמוצאים ברשתות, שנידוג דג החרב, קשקשים – דבר אופייני לגבי המקלות. שם לפעמים לא מוצאים קשקשים על הדג, אבל יש קשקשים ברשתות ובקרטונים בהם מאכסנים את הדגים. כמו כן, יש דגים דומים, המפרשניים, בהם מוצאים את הקשקשים ולעתים קרובות ברשתות וכדומה.

¹²⁷ הדבר מסור לגדולי הדור והם יחליטו האם העובדה, שהוכחה בינתיים, שיש לדג קשקשים, והוא למעשה דג טהור, יכולה לשנות את המנהג שנהגו בו בדורנו ולהתירו שוב. דרך אגב ייתכן ויש עוד בעלי חיים שנהגו בהם איסור, האם אפשר להתירם? ימים יגידו.

¹²⁸ ראש מחלקת הכשרות בטבריה

¹²⁹ אחד הפוסקים של ה(U)

¹²⁵ ייתכן אבל שמדובר במפרשן, שעל ידי התנועות נקרע העור ואז יש קשקשים לרוב בבד שיעטף הדג בו

¹²⁶ בדד, כרך 19, מטבת תשס"ח

בדו"ח שהכין הרב אברהם דוד מוסקוביץ¹³⁴ מובא שיש (לפחות) שני מינים של דג המרלין וכרגע מיובא רק ה Makaira mazara. ייתכן שבעתיד יביאו גם את ה Makaira nigricans ויצטרכו לדון גם עליו. ולכן הדיון הוא כללי.

במאמרי¹³⁵ עמדתי על העובדה, שזו בעייה של כל המפרשניים, כי כל המינים הללו דומים מבחינה זו. יש לדג קשקשים הנכנסים עם גדילת הדג לתוך העור, אבל נראים בעובי העור ובקילוף שכבה חיצונית, יוצאים הקשקשים בקלות והעור שמתחתם נשאר שלם. מצד שני, הקשקשים נופלים בקלות. קשה לראות שהם מוחזקים בקצה האחד, כדרך הקשקשים. הרב פישר זצ"ל תאר את הקשקשים כעצמות. כמובן אין עצמות בעור. הוא התכוון אולי לומר, שאלו התקשיות בעור שהם כמו המגינים. המגינים אינם נקלפים, כי הם יוצרים מעין שריון של החרקים, המקיף כגוש שלם את הגוף מכל צדיו. לאחרונה הותר דג המרלין הכחול ע"י ה (OU)¹³⁶ בארה"ב.



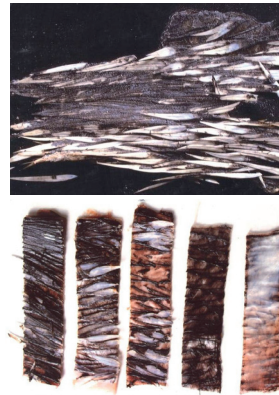
מרלין כחול

מה יהיה הסטטוס של דגים אלה – ימים יגידו.

מלכילון, קינג קליפ–Genypterus

המלכילון, קינג-קליפ (Kingclip) נדון לראשונה ברבנות הראשית ע"י הרב

הן בדג צעיר והן בדג מבוגר. הקשקשים נראים גם בדג השלם, אם כי ללא פציעה אינם נקלפים. לשיטת הישועות יעקב¹³⁰ הקשקשים הם קשקשים. לדברי הר המור¹³¹, אין לקשקשים אלו תכונה זו. הם אמנם שוכבים זה על גבי זה. הם מארכים ויוצאים בקלות.



קשקשי המפרשניים [למעלה קטע עור ולמטה חתכים]

לביורר הדברים, הראינו את המרלין הכחול לשלושה מגדולי הרבנים בא"י (הרב אלישיב, הרב וואזנר והרב קרליץ שליט"א), וכל השלושה פסקו שזה נקרא קשקשת והדג טהור. כנגד זה עומדת דעת רשימת הכשרות של ה (U) בארה"ב¹³² שבו דגים אלו מובאים בפירוש, כדגים לא טהורים, כי אין להם קשקשת. כמו"כ קיימות דעות האוסרות: הרב לאנדא, הרב שטערנבוך ומרן הראשון לציון, הרב מ.ש. עמר שליט"א¹³³. בשיחה ע"פ עם מרן הראשון לציון בשנת תשסז הוא אמר לי, שהוא נוטה להכשיר, ולכן אינו עומד על דעתו ואינו אוסר את היבוא.

¹³⁰ ראה לעיל שהוא דורש שהעור שמלמטה יהיה שלם

¹³¹ הדורש שיהיה לכל קשקש תא עצמאי

¹³² שהוכנה ע"י פרופ אטץ, שנחשב בזמנו (לפני שיצא לפנסיה) לאחד ממומחי הדגים שבעולם

¹³³ הרב מ. ש. עמאר, בארה של מרים, סימן טו

¹³⁴ בירור בעניין כשרותו של דג המרלין הכחול, ירושלים, תשסח

¹³⁵ דג המרלין, תהודת כשרות, גליון 27, מכסלו-טבת תשסד, עמוד 19

¹³⁶ במכתב הרב בעלסקי משנת תשסז

מדעית על קשקשי הדג קינג-קליפ. הנני מצייב את מכתבו אלי מיום 7.2.72 שנכתב על דעתו ועל דעת קצין מחקר נוסף, לא יהודי, באותו המכון, המדבר בעד עצמו. נוסף לכתב, הוא אמר לי בעל פה, וקצין המחקר השני כמו כן אמר לי, כשהם מקבלים דגים ממין זה לצרכי מחקרם במכון, ישר מאגניות הדייג, והדג כרוך בבגד, או בד, נתמלא כל הבד קשקשים.

(3) הנני מצרף בזה תצלום מתוך ספרו המפורסם של חוקר הדגים של ימה של דרום אפריקה, פרופ' סמיטה, את כל הכתוב על הדג קינג-קליפ, הניצוד במדינה זו בהמונים לצרכי מאכל, שמשם גם כן יוצא ברור, כי לדג הזה יש קשקשים ומקום הקשקשים שנפלו נראה ברור בשורות אלכסוניות.

(4) כמו כן הנני מעביר לכת"ר תצלום בצבעים של הדג עם פרטיו המודפסים בצד התמונה".

לאור הנ"ל מסכם הרב אפרתי את תשובתו: "אין לאסור את הדג "קינג-קליפ" והינו מותר באכילה, כשמביאים אותו כשהוא שלם ומוצאים עליו את הקשקשים המעטים. אם חותכים אותו, כאן בביהח"ר, על המשגיח לראותו כשהוא שלם".

בעקבות פסק הלכה זה, אולי גם בעקבות פסקים נוספים שניתנו מוקדם יותר, נמכר הדג בארץ ככשר.

הוא מופיע ברשימת הדגים ובטבלת הדגים הנאכלים בישראל, שהוצגה כפלאקט בכל החנויות למימכר הדגים. הוא מופיע בשורה הראשונה של הפלקט המראה את דגי היס שנמכרו בחנויות (ראה תמונה בעמוד 441).

למעשה ישנם ארבעה מינים של סוג הדג האמור. על כך נדון להלן. הם נידוגים במי הימים הדרומיים.

ש. אפרתי זצ"ל¹³⁷ הוא כותב: "בעת שהובאו לראשונה הדגים הנ"ל, גם כשהם שלמים הססתי להתירם – אמנם בדקתי את הדגים הנ"ל ואם כי מצאתי כמה קשקשים עליהם, אבל לא היו תחובים בתוך עור הדג".



קינג קליפ

דיון מעמיק הראה, שחסרים לדג סימני טהרה¹³⁸. אין לדג זה אלא זוג סנפירי חזה וסנפיר גב ובטן המתאחדים לזנב. כמו כן, ראשו רחב במקצת וזנבו אינו מפוצל. לכן, נטה הרב אפרתי לאסור את הדג. ליתר ביטחון הוא פנה אל הרב דושניסקי מקייפטאון ובקש ממנו לברר האמת בענין הקשקשים.

הרי תשובה הרב דושניסקי:

(1) "מצייב הנני מעביר בשקית ניילון על גבי נייר שחור כ-18 קשקשים של הדג קינג-קליפ. אני קלפתי אותם במו ידי ובגרידה קלה של סכין כיס בחנות דגים מקומית מעל עורם של 4 דגים. היות והדג הזה ניצוד במימיו העמוקים של היס, יש להניח כי 4 הדגים מהם קלפתי את הקשקשים הללו, ניצודו ועלו מן המים בערך שבוע ימים לפני שקלפתים.

(2) נוסף לכך בקשתי את ידידי ד"ר ל. סנדלר, יהודי לומד תושבע"פ וזהיר בכשרות, שהוא קצין חוקר במכון לחקר תעשיית הדייג, הצמוד לאוניברסיטה קייפון¹³⁹, לתת לי חוות דעת, ועדות

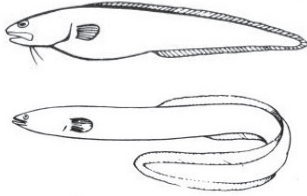
¹³⁷ ראש מחלקת הכשרות הארצית [כפרק מתוך הספר "שערי הלכה" שיודפס אי"ה בקרוב – ולצערנו לא זכה הרב להוציאן] בחוזר הרבנות הראשית מר"ח תמוז תשלב

¹³⁸ בעיקר סימני המשנה

¹³⁹ כנראה צריך להיות קייפטאון, או שזה שם

3. הקשקש כל כך דק שאינו דומה לצפורן.

4. הקשקשים דומים לקשקשי הצלופח.



קינג-קליפ למעלה וצלופח למטה

אכן, הדמיון של הדג האמור עם דגי הצלופח אינו מקרי. לשני הדגים יש רק סנפירי חזה קטנים, שהם רק מסייעים בתנועה. הדג שאנו עוסקים בו, חי בתחתית המים ותנועתו מוגבלת. לצלופח יש תנועת גוף דומה לנחשים. סנפיר הגב, סנפיר הבטן והסנפיר החד בזנב כהמשך לסנפיר הגב אפייני לשני דגים אלה.

על הבעייה של הקשקשים בדגי הצלופח, עמד מרן הראשון לציון, הרב בקשי דורון שליט"א¹⁴⁸. הוא מסיק שאולי היה מקום להכשיר צלופח עם קשקשים, אבל מכיון שמרבית הצלופחים אינם בעלי קשקשים (כשרים), יש לאסור את כולם.

הרב פפויפר מביא את מכתבי האוסרים: תלמיד הרב אלישיב – הרב משה מרדכי קארפ (בשם הרב אלישיב), הרב משה שטערנבוך, גדולי בד"ץ העדה החרדית, הרב אידלשטיין בשם החזון איש והרב בעלסקי מפוסקי ה-O.U. כנגדם עומדים דעות המתירים הרב ש. אפרתי זצ"ל ורבני דרום אפריקה.

כנראה היו שני גורמים שהשפיעו על ההבנה בענין דג זה.

1. הקשקש אינו נראה בבירור למי שאינו יודע להכירו.

לאור זאת, מעניינת דעת גדולי הדור בארצות אלו. ראשון הכותבים¹⁴⁰ הוא הרב קוסובסקי¹⁴¹, שבנו מעיד שאביו בדק את הדג, ובמכתבו מיי"ט אלול תשסד הוא כותב: "ביקרתי במחסן של סוחרי הדגים, ובדקתי את הדג הזה ומתברר, בלי ספק, שיש לו קשקשים והוא טהור".

במכתב של הרב י. זלצר¹⁴², הוא מאשר את העדות של הרב קוסובסקי ובנו שהעלו שהדגים כשרים, אלא שציין שבית הדין בקיפסאון לא הכשירו את הדג הזה. ביום י"ב מני"א תשס"ד מעיד הרב יוסף מלצר¹⁴³ שליט"א¹⁴⁴ שישנה אחדות בין קייפסאון ויוהנסבורג שהדג הזה כשר. השאלה היתה לגבי דג דומה, שעשויים להחליפו בו. כמו"כ מעיד הרב זלצר שאביו מעולם לא אסר את הדג, למרות שלא אכלו.

בשנת תשס"ג בקרתי בדרום אפריקה. בפגישה עם הרב מייסלס אב"ד דק"ק קייפסאון, הוא הראה לי מסמכים המעידים שיש לדג קשקשים.

נגד הדעות המתירות יצא הרב י. א. פפויפר¹⁴⁵ בקונטרס שבט נועם¹⁴⁶. הוא מסכם שיש לאסור את הדג מכמה טעמים:

1. הקשקשים לא מסכסכים¹⁴⁷. כמו"כ הם מאד דקים ולכן הקשקוש אינו בולט.
2. הקשקשים אינם חופים ואינם דומים לקליפות.

¹⁴⁰ לפי תולעת שני, לרב שניאור ז. רווח, חלק שני, תשסז

¹⁴¹ גיסו של בעל האחיזה

¹⁴² ראב"ד דקהילת עדת ישרון ביונהסבורג, צום גדליה תשי"א

¹⁴³ כנראה נפלה טעות באחד המכתבים י. זלצר או י. מלצר?

¹⁴⁴ ראב"ד דק"ק עדת ישרון ביוהנסבורג

¹⁴⁵ אב"ד של יוהנסבורג לשעבר

¹⁴⁶ אפיקי מגינים, על הלכות סנפיר וקשקשת, יהודה אריה פפויפר, ירושלים תשסו

¹⁴⁷ הם נמצאים תחת מעטה עור שלא מרשה להרגיש את הקשקוש

¹⁴⁸ בנין אב, לרב א. בקשי דורון, חלק ב, סימן מג

זה גם ההסבר שניתן ע"י הרב אהרן חסקל¹⁵⁰ על שני מיני הדג, שהאדום יותר הוא חסר קשקשים, לעומת הוורוד אפור, שהוא בעל קשקשים והוא הדרום אפריקאי.

הדברים אינם חד-משמעיים כרגע. יש פנים לכאן ולכאן. ר"ב (ראה עמוד 341) מכתב אחד שנשלח ע"י הרבנות הראשית, המתבסס בין היתר על חוות דעתי ועל חוות דעת ד"ר דני גולני, מרכז אוספי הדגים של האוניברסיטה העברית בירושלים, המתיר את הדג העיקרי של דרום אפריקה. המכתב השני נשלח ע"י הרב נסים קרליץ שליט"א, בו נראית התלבטותו והמסקנה שלו היא שהוא אוסר את הדג. לאור זאת, נראה שיש להחמיר, עד שייקבע הדבר סופית.

נצרן (Balistes)

לדג הנצרן¹⁵¹ יש קשקשים גדולים שהם התחלה של שריון. בתנאים רגילים אי אפשר לקלוף קשקשים בודדים, אלא חתיכות של שריון. הקשקשים מחוברים יחד, אבל עדיין אינם שריון מלא. הם קבועים בתוך העור ויש לברר אם הם נקלפים. לפי הספרות הם נחשבים לחסרי קשקשים¹⁵².

כותב שהדג כשר "לא למהדרין" (not mehadrin) – כנראה לצורך פשרה עם החרדים – בעוד בתעודת הכשרות משנת תשנב הוא מאשר את הקינג-קליפ שנדוג ביוהנסבורג ככשר ללא הסתייגות.

¹⁵⁰ OK, לשכת הרבנות חולון

¹⁵¹ זהו ע"פ הרב רווח, תולעת שני חלק שני, עמודים ריט-רכ

¹⁵² Atz, J. W. List of kosher and non-kosher of most sold for food or angled for sport fish in the U.S.A., in: Kashrut Handbook for home and school. Union of Orthodox Jewish Congregations of America, New York, 1972

2. ישנו מין דומה, ואולי הוא אפילו מין של הדג, שאין לו קשקשים ולפעמים מתערבבים הדגים הללו.

3. היתה אי בהירות בעניין, והיתה מחלוקת בין בתי דינים שונים בדרום אפריקה.

ננסה להבהיר את הנקודות אחת לאחת.

1. הקשקש אינו נראה ברור, ולכן הרבה אינם רואים אותו, או שנראה כאילו העור העליון קרוע ורק אז מופיעים הקשקשים. הקשקשים דקים מאד ומתעגלים בזמן שהם משתחררים מעור הדג.

2. למעשה יש, כפי שהזכרנו לעיל, ארבעה מינים של המלכילון - קינג קליפ - הנידוגים במי הים בחצי הכדור הדרומי.

1. *Genypterus capensis* הוא השכיח בדרום אפריקה והוא וורוד – שחור וכנראה יש בו קשקשים.

2. *Genypterus cheilensis* הוא נידוג בצילה במערב דרום אמריקה. הגוף וורוד כהה והסנפירים כהים.

3. *Genypterus blocadus* הוא וורוד בהיר ונידוג בעיקר בדרום אמריקה ובאוסטרליה.

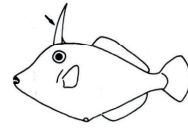
4. *Genypterus maculatus* הוא כהה ונידוג בעיקר בצילה.

יש ביניהם הבדלים. יש להקפיד על הפרדת המינים – לכן גם הוראת הרב אפרתי "על המשגיח לראותו שלם", ואז יוכל להבדיל בינו לבין מין דומה.

3. במכתב של הרב מ. קורצטאג ראב"ד של יוהנסבורג הוא כותב (בשנת תשנ"ח): "משום שהיתה כאן מחלוקת של שנים אודות הדג, בית הדין שלנו כבר ב-1953 הכריע שהוא דג כשר, אבל העדה החרדית כאן לא קבלה זאת, מכיון שקשה למצוא קשקשים¹⁴⁹."

¹⁴⁹ הרב קורצטאג מתריע שבתעודת הכשרות, שחתום עליה הרב שאול עמנואל מאלול תשנח, הוא

לדגים אלו, הוא תכונתם להחליק וכך להשתמט מיד המנסה לתפוס אותם. לחלק גדול מהם יש קשקשים, הנמצאים בתוך העור, וסדורים אחד ליד השני.



נצרון

על סדרת הצלופחאים Anguilliformes הביא בנחל אשכול¹⁵⁸ ודן בשאלת דג זה. המחבר, מביא דיון שהובא בנושא ומקשה: ולא ידעתי מאי ספק, בע"ז דף לט: צלופחא דג טמא, פירש רש"י Anguill והוא אאל (Aal), וכך שמו בלטיין (בלטינית) וכן בערוך וכו'¹⁵⁹.

בדגים אלה מתעוררות השאלות העקרוניות, של קשקשים הנראים רק במיקרוסקופ, ושל קשקשים שאינם נקלפים וסדורים זה ליד זה.

כל דגי סדרה זו נחשבים לטמאים. לחלק מהם יש קשקשים קטנים המפוזרים מעל/בתוך שכבות העור, אך אינם סדורים כרעפים, אלא כלוחיות. במגע בעור אין להרגיש בקשקשים, במינים שיש קשקשים ניתן לראותם, על פי רוב, רק בעזרת זכוכית מגדלת.

לחלק מדגי סדרה זו יש סנפירי חזה וסנפירי בטן. לחלק חסרים גם חלק מהסנפירים. הראשון לציון, הרב בקשי דורון שליט"א¹⁶⁰, מעיד שהראו לו צלופח (מהכנרת) שיש לו קשקשים, אך מכיוון שיש כל כך הרבה מינים חסרי קשקשים, הוא נוטה לאסור כל צלופח¹⁶¹.

בגלל צורתו הוא נקרא דג החזיר, שכן הוא נראה כקופסא, הצוואר מלא מהראש ופיו דומה לפי החזיר. בשו"ת קול מבשר¹⁵³ אוסרו וכן דעת הציץ אליעזר¹⁵⁴. הרב רווח¹⁵⁵ הראה דג זה לראשון לציון, הרב מ.ש. עמאר שליט"א, שלא הצליח להוריד ממנו קשקשים ולכן אסר אותו. יש למעשה שנים עשר סוגים, כארבעים מינים, ולא בטוח שבכולם הקשקש כל כך קבוע, אבל יש מהם שבוודאי אי אפשר לקלוף את הקשקשים. כמו כן, בשר מינים שונים הוא ארסי וכדאי להימנע מאכילתם. בשו"ת שואל ומשיב¹⁵⁶ דן המחבר באריכות, על הדג הקרוי עכבר או פאר, שאין קשקשיו יורדים אלא על ידי שרייה במים רותחים, ולמעשה אוסר אותו. הרב רווח¹⁵⁷ מעריך שמדובר באותו הדג.

צלופח



צלופח

יש כארבע מאות מיני צלופחים בימים ובנחלים שבעולם. הדבר המאפיין את כולם הוא הצורה של נחש המים. תכונה חשובה אחרת, מיוחדת

¹⁵³ לרב משולם ראטה חלק ב, סימן יט, ירושלים תשכב

¹⁵⁴ חלק יא, סימן נד

¹⁵⁵ תולעת שני, חלק שני עמוד רכ

¹⁵⁶ חלק ה יורה דעה, סימן סג

¹⁵⁷ שם

¹⁵⁸ על ספר האשכול, סימני בהמה חיה ועוף, דגים וחגבים וביצים דף 67

¹⁵⁹ ראה גם דיון מקיף בדרכי תשובה, יו"ד סימן פג, ס"ק יב, כן ראה: "שימושה של תורה" לרה"ג ד. פעלדמאן, לונדון תשיא, עמוד 23.

¹⁶⁰ בספרו בנין אב, חלק שני, סימן מב

¹⁶¹ הרב שמעון אפרתי אסר בזמנו את דג הבלון (Belone belone) לאחר שאמרו לו שדג זה הוא צלופח. לאחר שהראיתי לו את הדג שקשקשיו בולטים, סנפיריו חזקים וזנבו מפוצל, הוא הסכים שאין זה צלופח, ויש להתירו


מחלקת הבריאות הציבורית

מחלקת המידע והייעוץ
מחלקת המידע והייעוץ

ב"ה, י"ז חסון, תש"ס
11-493/81

לכבוד
ד"ר אהרן הסקל
הגני המעגל 3
אלעד

שלום רב,

במסגרת למחקר, נטי הראשון לציון חרב הראשי לישראל חרב אליתו בקסי דרוזן שליטיא בקשני להשיבך
כי הדג מדום אפריקה ששמו הלטיני GENYPETRUS CAPENSIS חינו כשר, וזאת על פי החומר
המקצועי שהענתם בנושא זה, וכן מבחינתה של בית הדין בדרום אפריקה ושל הרב י. מ. לוינגר שליטיא
מבאול.

בכבוד רב,
הרב קטל ריון
עוזר הראשון לציון

הרב ש. י. נסים קרליץ
רמת אהרן
רח' ר' מאיר 6, בני-ברק

נסיד, יום ב' אייר תשס"ב

לכל המעונין

באנו את הדג הנקרא "קייטקאיים"
אם לא קלוקים שאלו להבטיח את
וגם להתיחס אליו כדג טמא

נסים קרליץ

לאחר בינונים נוספים נמצא נקטם
אף הדג, והוא סביר.

לפי קייטקאיים היום יום סוף תשס"ב

אחרי סיורים נעם זמין הולט
שעזרתי מין באו אמתו אה-הג' ק"ה

לפי קייטקאיים הולט אה-הג' תשס"ב

תקציר

בעיות מיוחדות בדגים

דג מעופף

דגים מעופפים החיים עקרונית במים, אך יכולים לבלות מספר דקות בתעופה על פני המים. לדעת רוב הפוסקים נחשבים כדגי ים ומותרים.

דגים החיים בתלמי המחרישה

יש דגים החיים בביצות ובשולוליות. עם התייבשות המים הללו, הם עוברים לחיות במים שבתלמי המחרישה ועוברים לתנומת חורף. יש מחמירים שלא לאוכלם בתקופת היובש. לדעת הפוסקים הם נחשבים לדגים.

החדקנים

החדקניים הם דגים עם קשקשים מיוחדים. הם יצורים שבין דגי הסחוס ודגי הגרם. יש להם קשקשים, אלא שאינם נקלפים כמו קשקשים. עם השריה במים חמים, או טיפול בחומרים כימיים, אפשר להוריד את הקשקשים. הקשקשים עצמם אינם חופים אחד את השני, אלא הם עומדים בפני עצמם ויש להם חוד כלפי חוץ. היה ויכוח גדול בין הפוסקים, האם אפשר לקרוא לקשקשים קשקשים, בתנאים אלה. למעשה גברו האוסרים על המתירים והדגים ממשפחה זו, אינם נמכרים ככשרים. הענין בכך הוא בעיקר הקויא"ר, שהוא מאכל מותרות ומאכל תאוה.

קאר"ה חויא"ר

כאן מדובר למעשה באותה הטלה שנקראת קויא"ר ומוצאת מגוף הדג. היו שהתירו את הדג ולכן שאלו: האם אפשר לסמוך בקניית הקויא"ר, שאכן מדובר בזה בלבד. כיוון שאנו אוסרים את הדג, השאילה אינה מעשית. מצד שני: אפשר לקבל היום הטלה של דגים אחרים שהם כשרים, כי הם באים מדגים כשרים (בעיקר מדג הסלמון).

ברבוט

הברבוט הוא דג שטוח, שכבר בעלי התוספות התווכחו על שאילת היתר אכילתו. מתברר, שלדג זה אין קשקשים, אבל יש דג דומה, שהוא כשר. דג זה מפרה או מופרה מדג טהור, ומוצאים בני כלאיים שיש להם קשקשים. הדג עצמו אינו כשר, אך המינים הדומים לו כשרים.

באבקי"ס

הבאבקי"ס הוא דג הדומה לנצרן שנדון בו להלן.

דג החרב

לדג החרב אין קשקשים, ביצורים המבוגרים. הם חלקים לגמרי. כנראה שהוא אחד המינים שנזכרו בגמרא שיש להם קשקשים בצעירותם והם נעלמים במשך החיים. כאן הקשקשים חודרים לעומק העור ושם אפשר למצוא אותם. האם דג החרב הוא דג טהור? עקרונית כן. ראש מחלקת הכשרות של הרבנות הראשית התיר לפני כחמשים שנה את הדג. עקב אי הסכמה בין הפוסקים, נפסק למעשה שהדג אסור.

מפרשניים

הדגים הללו דומים מאד לדג החרב. ההבדל הוא שרואים את הקשקשים מתחת לשכבה העליונה של העור. מפאת דמיונו לדג החרב, הוא נאסר. בשנים האחרונות הובא הדג לגדולי ארץ ישראל ולמעשה הותר, פרט לעדה החרדית בירושלים. אולי כדאי להחמיר, על מנת שלא להיחלק לשני מחנות.

הצלופחים

כפי שאמרנו, לרוב הצלופחים אין קשקשים, ולכן נשאר האיסור על הצלופחים, אפילו אם מוצאים בהם קשקשים. עפ"ר הקשקשים אינם נקלפים, מכיוון שהם מונחים זה ליד זה ולא זה על גבי זה. על מנת שלא יתערבבו המינים, אסרו החכמים אפילו אם הם חופים זה על זה.

קינג קליפ

הוא דג הדומה לצלופח. לרוב מיני הצלופחים אין קשקשים נקלפים ולכן גדולי הדורות אסרו את הצלופחים. היו שניסו על סמך זה לאסור את הדג האמור. לדג זה יש קשקשים רכים מאד ולכן קשה לקלפם. בזמנו היה פשוט בארץ שהוא דג טהור. היום מתעורר ויכוח. למעשה יש ארבעה מינים הניצודים בים הדרומי. במין הנפוץ בדרום אפריקה מוצאים קשקשים, ובמינים הניצודים בדרום אמריקה, קשה יותר למצוא את הקשקשים, ולכן יש אולי להחמיר בדגים אלו. בעיקר באלו שניצודו בדרום אמריקה.

הנצרן או דג החזיר

קשקשי הנצרן בולטים, אך למעשה הם אינם נקלפים, כי יש חיבורים ביניהם ומדובר כבר בלוחיות. במגינים שבנצרן הבוגר אין כמעט חלקים בודדים.

Special problems of fish

In the halachic literature we find various discussions about special fishes which are not typical. The most important ones are discussed in this chapter.

Fish which live in water but fly in the air for minutes

Most Poskim consider them to be fishes, and not birds.

Fish which can overcome a dry season in wet earth

Fish which can overcome a dry season in wet earth – i.e. the Tinca tinca. They are accepted as fishes. Some Poskim forbid them at the end of a dry summer since they have been out of water continuously for such a long time. (They thus lose their classification as fish until next winter)

The strugeons

These fish are a group between the cartilagenous fishes and the bony ones. They have scales which (1) do not cover each other, (2) have a spike at their lateral end, and (3) cannot be removed without tearing the skin. On the

other hand, they can be removed easily after setting in hot water or an acidic solution. They are of particularly interest because caviar is made from them. The poskim discussed their status very intensively. Today most Orthodox Jews don't accept them as kosher.

Caviar

The caviar of sturgeons was very important and there were Gedolim who decided that the caviar is allowed. Today there exists a kosher substitute (red caviar) made from salmon species.

Barbut - Turbut

Barbut is a flatfish which has no scales, but it is very similar to fish that do have scales. The discussion about the kosher state of this fish began at the time of the Tosafot and has continued up to the present time. This fish is not kosher, though related fish with scales are kosher.

Babkis

See: Balistes.

The swordfish

The adult swordfish has no scales, it is absolutely smooth and even slippery. In its early stages we find scales. The scales grow into the skin, and afterwards they can no longer be seen on the skin. We would expect this fish to be considered kosher. Maybe it is one of the fish mentioned in the Gemara in its scientific name (Xiphias). The 'Consevative' Jews in USA accept it as kosher. That was also the opinion of the chief rabbinate of Israel about 50 years ago. There has been much discussion of this issue. Today most kosher kitchens do not accept it as kosher.

The blue marlin

The blue marlin, one of the istiophoridae, has elongated scales, which are embedded in the skin. If we tear the upper layer of the skin, many scales fall out. There is a discussion among the gedolim of our generation, some accept it as kosher while others do not.

Eels

Most eels have no typical scales. They either have no scales or they have scales which lay one beside the other, so that their skin is smooth. We always talk about being 'slippery as an eel'. Therefore our sages forbade all kinds of eel, even those which have typical kosher scales, because of the risks inherent in the mixtures of different kinds of eels found in the market place.

Genypterus, Kingklip

The genypterus is a fish which is caught in the south seas. There is a discussion about this fish. The South African rabbinate allowed it, and this was also the directive of the Israeli rabbinate forty years ago, though they asked the mashgiach to carefully examine them so that no other fish are mixed in. We find four species of this fish. The South African may have in most cases scales, whereas the South American have no scales. To be in the safe side, we forbid all of them. { WHO FORBIDS THEM???? }

The Balistes group

These fish have bony plates (pieces of bone which lay on the skin one beside the other), instead of scales. They can't be removed without tearing the skin. Therefore they are not kosher.

Spezial Fragen der Fische

Unsere Gelehrte versuchten viele Fragen der Fische zu behandeln. Die wichtigsten davon sind

Ein fliegender Fisch

Was passiert mit einem Fisch, der immer wieder für Minuten lang sich in der Luft befindet. Ist es ein Fisch oder ein Vogel. Die meisten Antworten, sagen, dass es ein Fisch ist. Einige zweifeln daran.

Fische die eine Trockenperiode in feuchten Boden überleben.

Auch hier glauben die meisten Autoritäten, dass es Fische sind. Da diese Trockenperiode am Ende des Sommers vorkommt, gab es Menschen die diese Fische (Zigeunerfische: Tinca) am Ende des Sommers nicht gegessen haben.

Die Gruppe der Störe

Die Störe bilden eine besondere Gruppe der Fische. In ihren Eigenschaften, stehen die Störe zwischen den Knorpel- und den Knochenfische. Sie haben Schuppen die aber nicht wie Dachziegel übereinander liegen. Sie sind dicker, mit einer seitlichen Spitze, können nicht von der Haut ohne diese zu verletzen entfernt werden. Jedoch mit Heisswasser oder Säuren können diese geweicht und entfernt werden. Da sie sehr gewünscht waren, den von diesen gewinnt man das Kaviar, waren viele Gelehrten die sie erlaut haben. Vor etwa 200 Jahre entbrannt ein grossen Streit und viele Gelehrten schrieben Artikel und kämpften für ihre Meinung.

Die Pattsituation führte dazu, dass sie heute nicht in die koshere Gruppe aufgenommen wurden.

Kaviar

Das Kaviar selbst war ein Thema zur Diskussion. Wenn wir Kaviar erhalten, können wir sicher gehen, dass es von koschere Fische stammt? Heute ist der schwarze Kaviar verboten. Es gibt ein Ersatz 'Der rote Kaviar', der aus koschere Fische gewonnen wird.

Barbut – Steinbutt

Dieser Flachfisch ist eine Ausnahme in der Gruppe der Flachfische. Es ist der Einzige, der keine Schuppen hat. Da aber sehr viel ähnliche Fische Schuppen haben, glaubte man, dass dieser auch Schuppen hat. Dieser Streit begann zur Tosfotzeit und zieht sich bis heute. Viele Menschen heute haben noch die Tradition von ihrem Elternhaus, dass dieser Fisch koscher ist. Der Fisch ist nicht koscher, wobei seine Verwandte koscher sind.

Babkus

Siehe: Die Balistes Gruppe.

Das Schwertfisch

Beim erwachsenen Schwertfisch finden wir gar keine Schuppen. Er ist glatt. Wahrscheinlich ist er einer der Fische die in der Mischna vorkommen, denn der heutige Namen ist sehr ähnlich, dem der in der Gemara steht. Die Schuppen wachsen in die Haut hinein. Wahrscheinlich handelt es sich um einen koscheren Fisch. Conservative Gemeinden in den USA haben ihn erlaubt, so auch das Oberrabbinat in Israel bis vor etwa 40 Jahre. Da die Meinung der Gelehrte geteilt ist, wurde es bis heute nicht erlaubt.

Das Blaue Merlin – Die Istiophoridae

Diese Fische gleichen sehr dem Schwertfisch, haben allgemein ein kürzeres Schwert. Das besondere ist, dass man die Schuppen sieht. Die sind über die Haut unter eine Hautschicht. Wenn wir Schuppen herausreißen, fallen viele lockeren Schuppen sofort heraus. Wegen seiner Aehnlichkeit zum Schwertfisch, wurde seinerzeits verboten. Heute haben die meisten Gedolim in Israel, ausser der Eda Charedit, den Fisch erlaubt.

Die Aale

Die meisten Aale haben entweder keine Schuppen oder solche die nebeneinander und nicht übereinander sind. Der Ausdruck: Glatt wie ein Aal,

ist nicht von der Luft gekommen. Da die meisten Aale verboten sind, beziehen sich alle Teschuwot auf solche Aale und verbieten den Aal. Die Gelehrten haben diesen generellen Verbot der Aale weiter geführt.

Genypterus – King klip

Der Genypterus gleicht sehr dem Aal. Dieser Fisch hat ganz feine Schuppen aber nicht immer erkennbar. Die Rabbiner von Südafrika haben ihn erlaubt. Ebenso das Rabbinat in Israel, mit der Bemerkung, dass gut aufgepasst werden soll, dass sich da keine Andere Fische hereinmischen. Bis heute sind darüber Diskussionen. Es gibt vier Arten. Die Art von Südafrika soll Schuppen haben. Die von Südamerika, mehr rötlich haben vielleicht keine Schuppen. Die Vermischung könnte auch der Grund für die Vorschrift des Rabbinats in Israel.

Die Balistidae

Diese Fische haben Hautplatten die praktisch keine Schuppen mehr sind. Deshalb ist diese Gruppe verboten.

Questions spéciales sur les poissons

Nos Sages ont traité de nombreuses questions concernant les poissons. Les plus importantes sont les suivantes :

Un poisson volant

Est-ce qu'un poisson qui vole constamment en l'air pendant plusieurs minutes est un poisson ou un oiseau ? La plupart des Decisionnaires considèrent qu'il s'agit de poissons.

Les poissons qui survivent pendant une période de sécheresse dans un sol humide (dans la vase)

Dans ce cas également la majorité des Sages considèrent qu'il s'agit de poissons. Etant donné que cette période de sécheresse intervient à la fin de l'été, il y a eu des Rabbins qui ne mangeaient pas ce genre de tanche à la fin de l'été.

Le groupe des esturgeons

Les esturgeons forment un groupe particulier de poissons. D'après leurs caractéristiques, ils se situent entre les poissons cartilagineux et les poissons osseux. Ils ont des écailles qui ne sont toutefois pas disposées les unes sur les autres comme des tuiles. Ces écailles sont plus épaisses, avec une pointe latérale, elles ne peuvent pas être enlevées sans entamer la peau. Cependant, elles peuvent être retirées après un traitement avec de l'eau chaude ou des acides. Leur couvaion est le caviar. Il y a environ 200 ans, une grande dispute a éclaté à leur sujet et

de nombreux Sqges ont écrit à ce propos et ont défendu l'une ou l'autre opinion. Aujourd'hui, ni les poissons ni le caviar noir ne sont acceptés comme cacher. Le caviar rouge casher provient de poissons de type saumoné.

Le Turbot

Ce poisson plat constitue une exception dans le groupe des poissons plats. C'est le seul qui n'a pas d'écaillés. Même des ichtyologistes (spécialistes dans l'étude des poissons) ont cru qu'il a des écaillés. Cette dispute a débuté à l'époque des Tosafot (commentaires médiévaux du Talmud) et se poursuit jusqu'à aujourd'hui. De nos jours, de nombreuses personnes suivent encore la tradition de leur maison parentale selon laquelle ce poisson est cacher. Le poisson n'est pas cacher, alors que des poissons très semblables sont cacher.

L'espadon

Chez l'espadon adulte on ne trouve pas d'écaillés. Il est lisse. Probablement il s'agit de l'un des poissons, le xiphias, qui est considéré dans la Guémara comme un des poissons qui a des écaillés à l'âge jeune. Les écaillés poussent vers l'intérieur de la peau. Il s'agit probablement d'un poisson cacher. Les Communautés conservatrices aux Etats Unis ainsi que le Rabbinate israélien l'ont autorisé jusqu'à il y a une quarantaine d'années. Etant donné que l'opinion des Sqges est divisée, il n'est plus autorisé de nos jours.

Le Marlin bleu – l'istiophoridae

Le poissons ressemblent beaucoup à l'espadon, ils ont généralement une épée plus courte. La particularité est que l'on voit des écaillés. Bien qu'elles soient apparentes, elles ont toutefois encore une couche de peau, par-dessus. Lorsqu'on arrache une écaillé, beaucoup d'autres tombent immédiatement. A cause de sa ressemblance avec l'espadon, il avait été interdit à une époque. Actuellement, la plupart des Sages en Israël, à l'exception de la Eda Haredit, ont autorisé ce poisson.

L'anguille

La plupart des anguilles n'ont pas d'écaillés, ou en ont, mais qui sont situées côte à côte et pas l'une sur l'autre. L'expression « lisse comme une anguille » n'a pas été inventée de toute pièce. Etant donné que la plupart des anguilles sont interdites, toutes les réponses (teshouvot) s'appliquent à de telles anguilles et interdisent l'anguille. A cause de la confusion des espèces, toutes les anguilles ont été interdites.

Le Genypterus – le kingklip

Le genypterus ressemble beaucoup à l'anguille. Ce poisson a des écaillés très fines, pas toujours reconnaissables. Les Rabbins d'Afrique du sud l'ont autorisé. Il en était de même autrefois du Rabbinate en Israël, avec la remarque que le mashgiakh doit faire très attention pour éviter des confusions, Il existe quatre espèces. L'espèce d'Afrique du sud aurait des écaillés. Celle d'Amérique du sud, qui est plus rougeâtre, n'en a peut-être pas. Le risque de confusion pourrait être aussi la raison de l'interdiction actuelle.

Les balistes

Ces poissons ont des plaques de peau qui ne sont pratiquement plus des écailles. C'est pour cette raison que ce groupe de poisson est interdit.

Специфические проблемы, возникающие при определении кошерности рыбы

В алахической литературе мы находим обсуждения вопроса о нетипичных рыбах. Самые важные обсуждены в этой главе. Рыбы, которые живут в воде, но могут взлетать в воздух Большинство поским считают, что они рыбы, а не птицы. Рыба, которая может пережить определенное время года во влажной земле Рыбы, которые могут пережить определенное время года во влажной земле, например, линь. Они считаются рыбами. Некоторые поским *vorbis* их в конце лета.

Strugeons

Эти рыбы относятся к группе между хрящевыми рыбами и костными. У них есть чешуя, которые не покрывает друг друга, и латеральные шипы, которые не могут быть удалены без разрывов кожи. С другой стороны, эти шипы могут быть удалены после помещения рыбы в горячую воду или кислую среду. Они интересны тем, что они откладывают икру. Эта группа рыб очень активно обсуждалась поским. На теперешний день они не считаются кошерными.

Икра

Икра *strugeons* была очень важна, и были руководители поколения, которые решили, что эта икра разрешена. Сегодня мы заменяем ее кошерной красной икрой лососевых рыб.

Varbut – Turbut

Varbut – плоская морская рыба, у которой нет чешуи, но у других очень близких рыб она имеется. Обсуждение кошерности этой рыбы началось во время тосафот и обсуждается до нашего времени. Эта рыба не является кошерной, хотя близкие к ней рыбы являются кошерными.

Babkis

См.: Спинороги.

Рыба-меч

У взрослой рыбы-меч нет никакой чешуи, кожа абсолютно гладкая, даже скользкая. Но на молодой коже мы находим чешую. Чешуя

вращается в кожу и сливается с ней. Преимущественно это - кошерная рыба. Возможно, что это - одна из рыб, упомянутых в Гемаре под именем Хурһіах. Представители консервативного течения в США считают эту рыбу кошерной. Этому же мнению придерживался главный раввинат Израиля приблизительно 50 лет назад. Обсуждение продолжается и сейчас, и кошерные кухни не принимают ее в качестве кошерной.

Синий merlin

У синего merlin, одного из *osthophoridae*, есть длинные чешуйки, вросшие в кожу. Если мы вырываем одну из чешуек, то многие выпадают. Статус этой рыбы также обсуждался, но теперь главы нашего поколения, приняли мнение Эда Харедит Иерусалима считать ее кошерной.

Угри

У большинства угрей нет никакой типичной чешуи. У них есть только чешуйки, которые лежат одна возле другой. Поэтому их кожа гладкая. Существует даже выражение "скользкий как угорь". Поэтому наши мудрецы запрещают все виды угрей, даже тех у которых имеется типичная кошерная чешуя. Это связано с путаницей между различными видами угрей.

Конгрио

Конгрио - рыба, которая ловится в южных морях. Существует обсуждение вопроса об этой рыбе. Южноафриканские раввинаты ее разрешают, и это такой же была директива израильского раввината сорок лет назад, хотя рекомендуется, чтобы машгиах проверил не перепутана ли эта рыба с какой-нибудь другой. Мы находим четыре разновидности этой рыбы. У южноафриканского вида этих рыб есть чешуя, а у южноамериканского – нет.

Спинороги

У этих рыб на коже имеются костистые пластины, заменяющие чешую. Поэтому они считаются некошерными.

פרק ה':

סוג דגים טהורים וטמאים

עתה ננסה לסווג את הדגים, לדגים בעלי קשקשים ולדגים חסרי קשקשים. הזואולוגים נוהגים לחלק את דגי הגרם¹⁶² לסדרות, את הסדרות למשפחות, כפי שהראינו לעיל, בהגדרת המינים.

להלן נערוך את המשפחות העיקריות של דגי הגרם ובעיקר דגי הדייג. בהמשך תובא רשימת הכשרות של ה"או-יור" (u).

המעוניין בחומר יותר ספציפי יוכל לפנות למחבר ולקבל את המידע. החומר הוא רב מלהביאו בטבלא, כמו כן: אנו ממשיכים באיסוף החומר. לכן יוכל כל המעוניין לקבל מידע מתוקן, כפי הידוע ביום השאלה, בטלפון או בדואר אלקטרוני.

כבעלי קשקשים הגדרנו בעלי קשקשים נקלפים, כדלעיל, הנראים בעין פשוטה. במידה והיה שינוי מיוחד, הדגשנו זאת במיוחד.

The halachic status of the most important fish and fish families are summarized.

In the following text we give the names and the kosher statuses of various fish families, including primarily those species which are most prominent in the fish markets.

Die halachische Entscheidung bezüglich der verschiedenen Fische und Fischfamilien wurde aufgezählt.

Im folgenden Text werden wir die Fischfamilien mit wenigen Ausnahmen aufzählen sowie mit der Bemerkung, ob sie kosher sind oder nicht, versehen.

La décision halahique concernant les différents poissons et les familles de poissons a été énoncée.

Dans le texte suivant nous allons énumérer, avec quelques exceptions, les familles de poissons, avec la remarque si elles sont caché ou non.

Алахический статус большинства важных рыб и семейств рыб нами обозначен.

В нижеследующем тексте мы только перечислим названия и статус кошерности семейств и видов рыб, наиболее распространенных на рынке.

פרק ו'

חלוקה סיסטמטית של משפחות הדגים

ב. מחלקת דגי גרם Osteichthyes

על סדרת רב סנפיר Polypteroidei

בסדרה זו רק משפחה אחת, רב סנפיריים. כל בני סדרה זו מכוסים במגינים גנואידיים, ולפיכך אין לסווגם כבעלי קשקשת – מבחינת ההלכה.

לא כשר *Not kosher Nicht Koscher*

Non Cacher Не kosherно



על סדרת סחוס-גרמיים

Chondrostei

לא כשר *Not kosher Nicht Koscher*

Non Cacher Не kosherно

דגי סדרה זו מהווים את המעבר מדגי הסחוס לדגי הגרם. רוב גופם עירום ובדרך כלל ישנן שורות של מגינים (ארבע עד חמש שורות) גנואידיים¹⁶⁵.

¹⁶⁵ עיין שו"ת מהרש"ם, חלק ד, סימן צד, שטוען שמצא בשטח העירום שבין שורות הקשקשים, קשקשים קטנים, והוא מחליט על כשרות הדג. הערנו כבר שלגבי הקשקשים הרגילים של דגים אלה, היה ויכוח נוקב בין הפוסקים, הרב הנ"ל מסיק שמדובר בדג זה, בדג הנקרא בפולין ובתשובות שבהם טשיעשא"א.

הדגים¹⁶³ מתחלקים לשתי מחלקות

עיקריות¹⁶⁴: **א.** דגי סחוס **וב.** דגי הגרם.

א. מחלקת דגי סחוס Chondrichthyes

לא כשר *Not kosher Nicht Koscher*

Non Cacher Не kosherно

ארבע סדרות עיקריות מוצאים בדגי הסחוס: הפטרומיצאים (הנראים כעין תולעים גדולות), הבטאיים (הנראים כעין לוח שטוח), הכימראים (דומים לבטאיים, אולי שייכים אליהם) והכרישאים (הכרישים הם דמויי דגים, הראש מארך, הפה למטה ואינו בקצה הראש וחריצי הזימים בולטים במיוחד).



¹⁶³ כל חיות המים, חוץ מהשרצים (חסרי החוליות), הזוחלים והיונקים

¹⁶⁴ הרשימה בנוייה בעיקרה על רשימת משפחות הדגים לפי הלכסיקון הזואולוגי שהוכן ע"י ד"ר מנחם דור, מהדורה שנייה, הוצאת דביר, תל אביב, תשל"ו. יחד עם זאת, הוכנה הרשימה גם על פי מקורות נוספים.

ברשימה זו הכנסנו בעיקר את המשפחות בהם מוצאים דגים החשובים כדגי מאכל. לא הוכנסו משפחות רבות בהן דגי המאכל מועטים

ומשפחת האמיים אשר בה מין יחיד:
 Amia calva, הידוע כדג טהור. אורכו עד
 90 ס"מ.

ג. על סדרת כליל גרמיים Teleostei
 במסגרת על-סדרה זו נכללים רוב רובם של
 דגי המאכל ולמעשה כל הדגים הטהורים.
 כמעט כל הדגים הללו מטילי ביצים.



על סדרת תמים גרמיים Holostei

לא כשר *Not kosher Nicht Koscher*

Non Cacher Не kosherно

במסגרת על-סדרה זו ישנן שתי משפחות:
 משפחת דגי התנין שמכוסים בקשקשים
 גנואידיים שאינם נחשבים לקשקשים

פרק ז':

סדרות ומשפחות הדגים לפי סדר אלפא ביתי (השם הלטיני – ההגדרה המדעית)

Alphabetic order of the main orders and families of the fishes.

Alphabetische Ordnung der wichtigsten Ordnungen und Familien der Fische

Classement alphabétique des ordres et familles les plus importantes des poissons

Основные виды и семейства рыб с алфавитном порядке

הסבר הטבלה

ישנם מקרים בהם מדובר על תחליף, או דומה וכדומה. כאן על פי רוב, לא מדובר בדג עצמו, אלא בתחליף. תחליף זה יוכל להיות דומה במראה, או בטעם, אבל אינו משקף את מצב הכשרות.

יתר על כן, יש לשים לב על דרכי ההכנה של הדגים¹⁶⁶. יש דגים שנמצאים עם דגים טמאים בהכנה. יש דגים להם מוזרקים חמרים לא כשרים או חמץ¹⁶⁷. הטבלא הבאה משקפת, כאמור, את הדג עצמו בלבד, האם הוא טהור או שאין לאכלו. לא תמיד ניתן לסמוך על הצהרת היצרן בקשר למין הדג. לכן עקרונית, אם לא מכירים את הדג, יש לראות קטע עור של הדג ולראות אם נראים בו קשקשים.

לטבלה זו הוכנסו הדגים החשובים בעולם (בדרך כלל רק הסוג). אם שמות המינים שונים, או שיש הבדלים הלכתיים – אז הוכנסו גם המינים הבודדים).

הסדר בטבלה הוא כדלקמן: השם העברי והשם המדעי. בהמשך ניתנים השמות באנגלית, בגרמנית, בצרפתית וברוסית (כל שפה באות מיוחדת). כמו"כ הובאה לרוב תמונת הדג ובמדה והדג טהור והקשקשים נראים בו, ולפעמים הוכנס חלק מעור הדג לתמונה. בסוגריים מרובעות [] ניתן השם כפי שהדייגים, בשוק בישראל, קוראים לדג.

הערה מכינה לטבלת הדגים

ברשימת הדגים הטהורים, מובאים רק הדגים הנקיים – נטו. יש צורך לברר, האם ההצהרה על דג מסויים, משקפת את הדג המדוייק. לפעמים אפילו המשווקים אינם בטוחים ואינם יכולים לומר בבטחה, באיזה דג מדובר.

¹⁶⁶ ראה בסוף חלק הדגים את מאמרו של הרב וולקן.

¹⁶⁷ רב מסויים סיפר לי שנכנס לבית חרושת לדגים ואמר שהוא רוצה להיות בטוח, שאין פה שום דבר החייב בתרומות ומעשרות. הוא קיבל תשובה: מה פתאום יהיה בבית חרושת לדגים משהו שחייב בתרומות ומעשרות. לבסוף מצא תוספים צמחיים – ובכן היה חומר החייב בכך.



סדרת החדקניים Acipenseridae

חדקן **Acipenser**

Sturgeons, *Störe*, Esturgeons,
Осетровые, Осетры



דיון הלכתי ראה עמוד XXX
סדרת דגים זו חשובה במיוחד בגלל
ההטלה שלה הנקראת קויאר. הדגים
ניצודים ונהרגים לפני ההטלה ומאשכול
הביצים מוציאים את הקויאר השחור,
שהוא מאכל תאוה.
חדקן בוגר מגיע לשלושה מטרים ומשקלו
עד 200 ק"ג.

חדקן הנהרות **Huso**

Great sturgeon, *Europäischer
Hausen, beluga*, Esturgeon beluga,
Белуга



Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

Polyodon

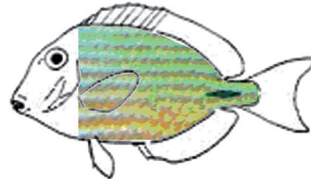
Paddlefishes, *Löffelstöre*, Spatules,
Веслонос

Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно



בתרניים **Acanthuridae**

Surgeonfish, *Doktorfisch*, Chirurgien
bagnard,



טהור *Kosher Cacher* כושר
Perciformes מסדרת הדקראים
לצעירים אין קשקשים ולבוגרים יש.

בתרן **Acanthurus**

Lancet fish *Doktorfisch* Chirurgien
bagnard, Полосатый хирург



טהור *Kosher Cacher* כושר

נתחן **Zebrasoma**

Sail-finned surgeonfish,
Segelflossen-Doktorfisch, Chirurgien
Sail-fin



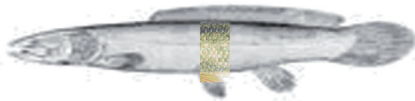
טהור *Kosher Cacher* כושר
קשקשים ברורים וזנב מפוצל.



Amiidae, Aniatidae

Bowfin, *Kahlhecht*, Amie, Амий
kosher *Koscher* Cacher *Кошер* טהור

Amia calva אמיה
Bowfin, *Kahlhecht*, Amie, Ильная
рыба



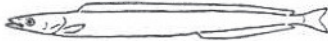
kosher *Koscher* Cacher *Кошер* טהור
100 ס"מ עד 9 ק"ג.



צלופחוליים Ammodytidae

Sand lance, *Sandaal*, Lancons, ou
Equilles, *Песчанковые*
Not kosher *Nicht Koscher* Non *לא כשר*
Cacher *Не кошерно*
Perciformes מסדרת הדקראים

Ammodytes צלופחול
Sand lance, *Sandaal*, Lancon



Not kosher *Nicht Koscher* *לא כשר*
Non Cacher *Не кошерно*
20 ס"מ, עד 300 גרם.

Hyperoplus
Great sandeel, *Grosser Sandaal*,
Lannon commun, Большая песчанка
Not kosher *Nicht Koscher* *לא כשר*
Non Cacher *Не кошерно*

35 ס"מ ומשקל עד 300 גרם.

Agonidae

Aligatorfishe, *Souris-de-mer*,
Морские лисички



Not kosher *Nicht Koscher* *לא כשר*
Non Cacher *Не кошерно*

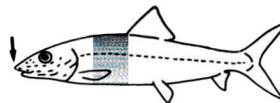


אלבוליים Albulidae

Bonefish, Ladyfish, *Grätenfisch*,
Banane (de mer)

Kosher *Koscher* Cacher *Кошер* טהור
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
למעשה רק דג האלבולה נדוג ונאכל
לפעמים. הוא בעל קשקשים, זנב מפוצל
וראש חד במקצת. הוא בעל שלפוחית
שחיה גדולה.
אורכו עד 105 ס"מ.

Albula לבנית שועלית
Albula vulpes, *Bonefish*
Grätenfisch, *Bananes de mer*



Kosher *Koscher* Cacher *Кошер* טהור



Alopiidae

Thresher shark, *Fuchshai*,
Drescherhaie, Renard, *Морская*
лисица

Not kosher *Nicht Koscher* *לא כשר*
Non Cacher *Не кошерно*

כרישיים



Anarichadidae

Wolffische, *Wolfsfisch*, Loups, Chat marin, Зубарка

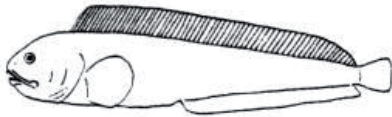
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

Anarhichas

Wolffish, catfish, *Seewolf*, *Katfisch*, Loup



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

לפי הספרות¹⁶⁸ הם חסרי קשקשים.



Anguillidae צלופחיים

Eels, *Aale*, Anguilles, Речные угри



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

Anguilliformes מסדרת הצלופחאים

Atz, J. W. List of kosher and non-kosher ¹⁶⁸ of most sold for food or angled for sport fish in the U.S.A., in: *Kashrut Handbook for home and school*. Union of Orthodox Jewish Congregations of America, New York, 1972.



Anabantidae אַנבסיים

Climbing gouramie, *Kletterfisch und Buschfisch*

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

Anabas

אַנבס

Climbing perch, Perches grimpeuses, Ползуны

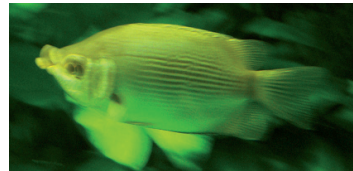


kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

Helostoma

גורמי נשקן

Kissing gurami, *Küssender Gurami*, Kissing gourami vert, Гурами



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

Osphronemus

Giant gurami, *Knurrender Gurami*, Gourami géant, Гурами

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

Trichogaster

גדילן

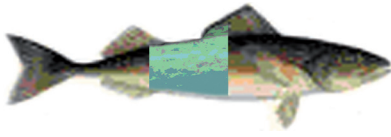
Schaufeldenfisch, *Gourami* Gourami peau de serpent, Стальноголовая ставрида

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

בעלי קשקשים.

Anoplopoma

Black cod, *Kohlenfisch*, Morue charbonnière



טהור *Kosher Cacher Kasher*

Aplodactylidae

Marblefish, Sea carp



טהור *Kosher Cacher Kasher*

Perciformes מסדרת הדקראים

Dactylosargus

Sea carp

טהור *Kosher Cacher Kasher*

עם קשקשים.



אפוגוניים Apogonidae

Cardinalfish, *Kardinalbarsch*,

Apogon



טהור *Kosher Cacher Kasher*

Perciformes מסדרת הדקראים

בעלי קשקשים, אך אינם דגי מאכל. גדלם

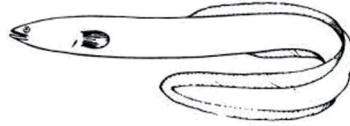
כ 10 ס"מ. נידוגים בעיקר בים סוף.

Anguilla

צלופח

Aalfische¹⁶⁹, *Eels like*, Anguilles, Угорь

דיון הלכתי ראה עמוד XXX



לא כשר *Not kosher Nicht Koscher*

Non Cacher He *кошерно*

כל דגי סדרה זו נחשבים לטמאים. לחלק מהם יש קשקשים קטנים המפוזרים בתוך שכבות העור, אך אינם סדורים כרעפים, אלא כלוחיות. במגע בעור אין להרגיש בקשקשים, במינים שיש קשקשים ניתן לראותם רק בעזרת זכוכית מגדלת.. יש שנראים היום גם בעין רגילה¹⁷⁰.

לחלק מדגי סדרה זו יש סנפירי חזה וסנפירי בטן. לחלק חסרים גם חלק מהסנפירים.

Anoplopomateidae

Sablefish, *Schwarzfisch*, Rascasse noire, Угольная рыба

טהור *Kosher Cacher Kasher*

Perciformes מסדרת הדקראים

בעלי קשקשים

¹⁶⁹ בנחל אשכול (על ספר האשכול, סימני בהמה חיה ועוף, דגים וחגבים וביצים דף 67) דן בשאלת דג זה. המחבר, שם, מביא דיון שהובא בנושא ומקשה: **ולא ידעתי מאי ספק, בע"ז דף לט: צלופחא דג טמא, פירש רש"י Anguilla והוא אאל (Aal) וכך שמו בלטיין (בלטינית) וכן בערוך וכו'.** (ראה גם דיון מקיף בדרכי תשובה, יו"ד סימן פ"ג, ס"ק י"ב).

בדגים אלה מתעוררת השאלה העקרונית, של קשקשים הנראים רק במיקרוסקופ ושל קשקשים שאינם נקלפים (ראה לעיל צלופח)

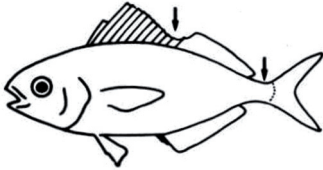
¹⁷⁰ ראה לעיל לעניין הצלופח



אריומיים

Ariommidae

Ariomematid, Indian driftfish,
Schwebmakrel, Arioma



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
25 ס"מ ועד 1 ק"ג.



Arripidae

Salmon, Kahawai, *Lachs*, Saumon,
Kahawai

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים.

Arripis אריפּיס

Australian salmon, Ruff
Australischer Lachs Saumon
australien, Большой арипп



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



Argentinidae כספסיים

Argentines, silver smelts,
Glasaugen, Argentines
kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
בעלי קשקשים וזנב מפוצל, חסרי משמעות
מבחינת הדיג.

Argentina

Herring smelt, Great silver smelt
Goldlachs, *Grossauge*, Saumen
dore, Grande argentine, Аргентина



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
70 ס"מ ובמשקל 750 גרם.



Ariidae

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

Arius

Hardhead sea catfish, *Katzen-*
Kreuzwels, Зубастые сомы



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно
למרות דמיונו לדג טהור אינו כשר, כי אין
לו קשקשים.

Menidia

Silverside, Whitebait, *Aehrenfisch*,
Prêtre

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור



Aulopidae

Aulopiform *Fadensegelfisch*

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Aulopus

Flagfin, Sergeant baker,
Fadensegelfisch, Австралийский
алоп



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור



Balistidae נצרניים

Triggerfish, *Druckerfisch*, Baliste,
Спинороговые



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

מסדרת הארבע שנאים

Tetradontiformes

דגים ארסיים. בשוק מוכרים גם ככר-
נפחא. הקשקשים מחוברים אבל עדן

אסטרונסתיים

Astronesthidae

Snaggletooth, *Kehlzaehner*



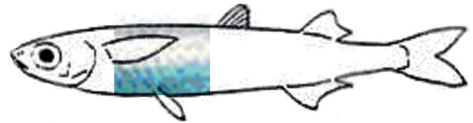
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
חסרי קשקשים.



Atherinidae אדרוניים

Smelt, Silverside, *Aehrenfisch*,
Prêtre, Атеринки



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Mugiliformes מסדרת הקיפונאים
בעלי קשקשים וזנב מפוצל. אורך הדג עד
60 ס"מ.

Atherinops

איזרון

Topsmelt, *Aehrenfisch*, Prêtre

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Ceratocephalus

Hardyhead

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Leuresthes

Grunion

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Bathypteroidae

Spiderfish, *Spinnenfisch*



(בתוך המשבצות רואים קשקשים)

טהור *Kosher* Cacher Кашер

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים



סדרת הבטאים Bathoidae

בטאי

Ray, *Rochen*, Скатовые



Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר

Non Cacher Не кашерно



קרפדגיים Batrachoididae

Toadfish, *Froschfisch*,
Kroetenfisch, Poisson crapaud,
chanteur



Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר

Non Cacher Не кашерно

Perciformes סדרת הדקראים

אינם שריון מלא. הם קבועים בתוך העור.
לפי הספרות הם טמאים¹⁷¹.

ברניצרון (חזיר, אבו הנזיר)

Starry triggerfish, *Druckerfisch*,
Baliste étoilé, Рыба когрок

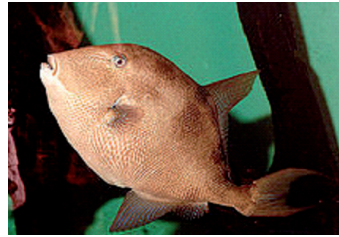
Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר

Non Cacher Не кашерно

ניצרון ים-תיכוני (חזיר, הנזיר)

Balistes carolinus

Grey triggerfish, *Drückerfisch*,
Balistes gris, Arbal'trier, Рыба когрок



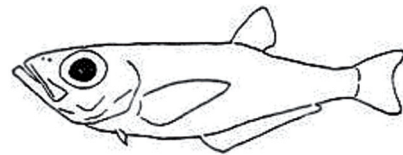
Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר

Non Cacher Не кашерно



סדרת הבטיקלופיאה Bathyclupeiformes

Deep-sea hering, *Tiefseehering*



טהור *Kosher* Cacher Кашер

סוג דגים יחיד בסדרה, בעל קשקשים
גדולים, אך אינו משמעותי כדג מאכל.

Atz, J. W. ראה הערה 168. ¹⁷¹

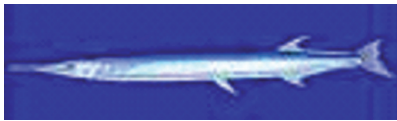


סדרת החניתאים Beloniformes

Tylosurus

חניתן

Agujon- , Keel-Jawed needlefish,
Nadel Hornhecht, Aiguille voyeuse



טהור kosher Koscher Cacher Косер
דגי קבוצה זו מארכים וראש מארך. הנם בעלי קשקשים דקים הנקלפים בקלות וזנב מפוצל.

Trichogaster

Gourami, Fadenfisch, Gourami

טהור kosher Koscher Cacher Косер



Berycidae

Berycid, Schleimkopf, Berycids
alfonsinos, Бериксовые

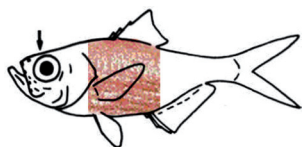
טהור kosher Koscher Cacher Косер

מסדרת הברקנאים Beryciformes
בעלי קשקשים וזנב מפוצל.

Beryx

בר נצרן

Ref bream, Kaiserbarsch, Beryx,
Бериксы



טהור kosher Koscher Cacher Косер

Opsanus

Oadfish

לא כשר Nicht Koscher
Non Cacher Не kosherно

Porichthys

Midshipman

לא כשר Nicht Koscher
Non Cacher Не kosherно

קשקשים בלתי ניכרים, ברוב המינים אינם נמצאים, ולכן נחשבים לדגים טמאים.



שיפודניים Belonidae

Needlefish, Marine gar, Hound-fish,
Hornhecht, Orphi ou Aiguilles de mer,
Сарганы, Саргановые

טהור kosher Koscher Cacher Косер

מסדרת החניתאים Beloniformes
בעלי קשקשים, זנב מפוצל וראש חד¹⁷².

Belone belone

שיפודן

Garfish, Hornhecht, Orphie,
Европейский сарган



טהור kosher Koscher Cacher Косер

Strongylura

Spottail needlefish, Aiguillette ocellée,
Чернохвостый сарган

טהור kosher Koscher Cacher Косер
עד 40 ס"מ ומשקל 600 גרם.

¹⁷² בטעות יצאה פעם הוראה של הרבנות הראשית לאיסור. אחרי הסבר וברור הדג התירו שוב הרב שמעון אפרתי זצ"ל



סנדל מצוי בסביבתו הטבעית, כולל ההסוואה

kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור
עיניים בצד שמאל.

Scophthalmus rhombus

Brill, *Glattbutt* ? *Keist*, Barbue,
Гладкий брил



kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור



Bramidae **ברמיים**

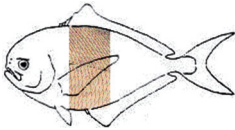
Pomfrets, *Brachsenmakrelen*,
Castagnoles

kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Brama brama

ברמה

Atlantic pomfret, *Brachsenmakrele*,
Grande castagnole, *Морской лещ*



kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור

Pterycombus

Pomfret, *Silberbrachsen*

kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור
עם קשקשים וזנב מפוצל.



סדרת הברקנאים *Beryciformes*

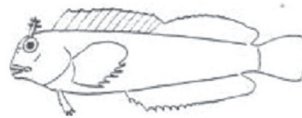
Squirrel fishe, *Schleimkopffartige*,
Бериксообразные

kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור



קרנוניים *Blenniidae*

Combtooth blennies, *Schleimfisch*,
Cagnotte, mordocent-au-sec Baveuse,
Морские собачки



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher *Не кашерно*

Perciformes מסדרת הדקראים
חסרי קשקשים, בדרך כלל אינם דגי
מאכל.
יש הרבה סוגים במשפחה זו.



סנדליים *Bothidae*

Flounder, *Butt*, Flets, Turbot et
Barbues

kosher *Koscher Cacher* *Кашер* טהור
מסדרת דגי משה רבינו (סוליתאים)
Pleuronectiformes

Arnoglossus

סנדל מצוי

Scaldfish, *Lammzunge*, *Arnoglosses*,
Европейский арноглосс



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher He kosherno

Cypriniformes מסדרת הקרפיונאים
חסרי קשקשים. שייכים לקבוצת
השפמנונים.



שפיריים

Callionymidae

Dragonet *Leierfisch* Chqueurs



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher He kosherno

Perciformes מסדרת הדקראים
חסרי קשקשים, בדרך כלל אינם דגי
מאכל.



Callorhynchidae

Elefantenchimäre Pflugnase,
Elephantfish

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher He kosherno



רעפנוניים

Branchiostegidae

Tilefish, *Ziegelbarsch*

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

Caulolatilus

רעפנון

Ocean whitefish



kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Lopholatilus

Tilefish, *Ziegelfisch*, Tile chameau,

Коктач

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

זנב לא מפוצל.



Caesionidae כתליים

Füsilier



kosher *Koscher* Cacher Косер טהור



Callichthyidae קוריסיים

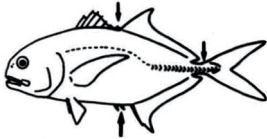
Callichthyid, Armored catfish,

Panzerwels

Caranx

צנינית

Blau-, Golden- Grüne Makrele, green, blue, golden, makrele, jack, runner, *Bastard Makrelen*, Carangues, Каранкс



טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер שלושה מינים מדג זה נמצאים בשווקים: צנינית אטלנטית [טרולוס], צנינית ספירנית [טרולוס] וצנינית שיננית.

Caproidae כופיתיים

Boar fishes



טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер מסדרת המוריגאים Zeiformes דומים מאד למשפחת המוריגיים. בעלי קשקשים קטנים, בולטים יותר מבמוריגיים, אבל חסרי משמעות מבחינת הדיג.



Decapterus

סמרנון

Mackerel- round Scad, (Cigarfish Bastardmekrele), *Holzmakrele*, *Stöcker*; Faux-Maquereau, Ставрида



טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

Elgatis

אלגת

Rainbow runner, *Regenbogenstachelmakrele*,

טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

Lichia amia [אריאן] אמית אריאן

Lichia, *Lichia*, *Gabelmakrele*, Liche lירו, Полосатая Ликия

לטבלא 3) דגי משפחה זו טהורים.

Carangiadae צניניתיים

Jacks, Cavallas and pompanos *Stachel-*, *Pferdemackrelen*, Chinchards, Fanfres, Liches, Sérioles, Конские макрели

רוב המינים כשרים

Most are kosher, *die Meisten sind Koscher*; La majorité des espèces sont cacher, Сомнение кошерно – ли

Perciformes מסדרת הדקראים לדגי משפחה זו יש קשקשים זעירים. ברוב הסוגים כל הגוף מכוסה בקשקשים זעירים. בחלק יש קשקשים גדולים לאורך קו הצד. קשקשים אלו הפכו לקוצים בחלק מהמינים הללו¹⁷³.

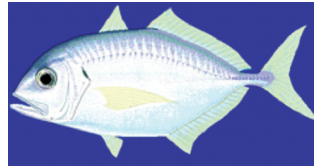
¹⁷³ בחלק מהמינים הקשקשים קטנים ביותר. בחוזר הרבנות הראשית, טבת תשל אוסר הרב אפרתי את הדגים. בבדיקות שערכתי מצאתי Trachurus trachurus וגם ב-Scad) קשקשים בגודל מ"מ אחד, פרט לקשקשים גדולים אלו. לפי Atz בספר הכשרות של הקהילות האורטודוקסיות באמריקה (ראה ספרות ומקורות

Trachurus

טרבון

Horse mackerel, Cigarfish
Bastardmakrele Chinchards

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



Vomer

Moonfish, Asiettes

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Oligoplites

Leatherjacket

Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

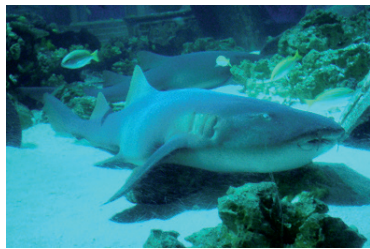
Non Cacher Не кошерно



כרישיים

Carcharinidae

Bignose shark, *Grossnasenhai*,
Mangeur d' hommes, Голубые акулы



Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

Non Cacher Не кошерно

Selar

Cigarfish, *Scad*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Selene

Lookdown, black pomfret

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Seriola

סריולה

Yellowtail, amberjack

Gelbschwanzmakrele,

Bernsteinfische, *Sérioles*, Серiola



קטסטומידיים
Catostomidae

Suckers, buffalo Cyprins-sucets,

Чукучановые

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Cypriniformes מסדרת הקרפיונאים

Carpoides

Quillback, carpsucker Brème

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Trachinotus

כחלון [אטוט]

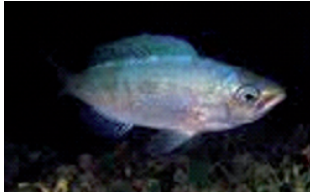
Pompano, *Gabelmakrele*, Pompano



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Spicara

Bloches picarel, *Laxierfisch*,
Mendole, Смарида Мендола



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור



Centrarchidae

Sunfish, Grappie, *Sonnenbarsche*,
Freshwater bass, Ушастые окуни

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

Ambloplites

חמנוני

Rock bass, Red-eye, *Steinbarsch*,
Ammodites



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Archoplites

Sacramento perch

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Lepomis

Sunfish, Bluegill, *Sonnenbarsch*,

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

מינון

Catostomus

Sucker, Bufallo fish Brème



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Moxostoma

Red horse, Sucker Brème

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

בעלי קשקשים וזנב מפוצל.



מינוניים

Centracanthidae

Picarel, *Laxierfische*,
Schnauzenbrass, Picarel

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

Boops

גובוס

Bogue, *Gelbstriemen*, Bogue,
Полосатик



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

בעלי קשקשים. וזנב מפוצל. עפי"ר דגים קטנים.

Centracanthus

Pickarel, Jerret

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

אשקופיים Centropomidae

Snooks, *Nilbarsche*, Brochet de mer, Robalos



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
קשקשים בולטים ומתחלפים. זנב לא מפוצל.

Ambassis

Perchlet, *Glasfish*

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Centropomus undecimalis

Common snook, *Olivgrüner Snook*,

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Lates calcarifer

Barramundi, Giant seaperch, *Barramundi*, Brochet de mer, Латеc, Белый морской окунь

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
עד 200 ס"מ 600 ק"ג.



כרישי ענק Cetorhynidae

Basking sharks, *Riesenhaie* Pélerins



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Micropterus

Black bass, Large- and smallmouth bass, *Forellenbarsche*, *Schwarzbarsche*

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Pomoxis, Centrarchus hexacanthus

Crappie, *Crappie*, *Silberbarsch*, Crapets, Помоксис

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
בעלי קשקשים וזנב מפוצל. בגודל חצי עד 1 מטר. מדקרי מים מתוקים.



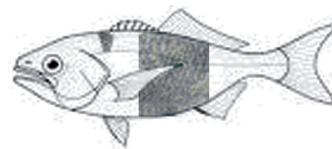
Centrolophidae

Medusafish

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Hyperoglyphe

Bluenose warehou, *Antarktischer Schwarzfisch*, *Tonnenfisch*, Rouffe à nez bleu, Гипероглифт



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

עד 120 ס"מ 140 ק"ג.

Seriolella

Blue warehou, Striped trevally, *Seriolella*, Сериолелла

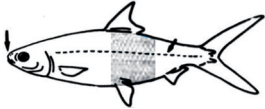
kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

עד 75 ס"מ 40 ק"ג.



Chanos

אכנס

Milkfish, *Milchfisch*, Chanid, Ханос, Молочная рыба

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
בעלי קשקשים בולטים וזנב מפוצל.
שלפוחית השחייה גדולה.
עד 120 ס"מ ומשקל 14 ק"ג.

**Channidae פּערוֹנִיִּים****Ophiocephalus**Snakehead, *Schlangenkopffisch*,
Змееголовыеkoshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור**Channa (asiatica)**Snakehead, *Schlangenkopffisch*,
Змееголовыеkoshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור**Characidae חרִיטִיִּים**

Characins, Харациновые



koshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
עפ"ר בעלי קשקשים. חסרי סנפירי בטן.

**פרפרוניים
Chaetodontidae**Spadefishes, angelfish, *Falterfische*,
Forgerons, Щетинкозубые

koshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים, אך אינם דגי מאכל.

Chelmonops

Butterflyfish

koshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור**Chaetodon**

פרפרון

Butterflyfish, *Falter Fisch*koshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור**Forcipiger**

Longnose butterfly

koshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור**כאנוסיים
Chanidae**Milker fishes, *Milchfische*, Chanideskoshеr *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהורמסדרת הסרדינאים
Clupeiformes

סדרת הכימראים Chimaeriformes

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

דגי סחוס עם שיני עור רק על הראש.



Chimeridae

Ratfish, *Chimera*, Chimères,
Цельноголовые



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

ממשפחות הכימראיים.

Callorhynchus

Elephantfish, *Elephantenchimaeren*,
Каллоринкус

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно



Chirocentridae זוראביים

Wolf-herring, *Wolfshering*

kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

בעלי קשקשים נקלפים וזנב מפוצל.

מין יחיד, שאורכו עד 100 ס"מ

Chirocentrus dorab

Wolf-herring, *Großer Wolfshering*,

Chirocentre dorab, Sabre, Волко-сельдь, сельдь дораб, зубастая сельдь



מלתעניים Chauliodontidae



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

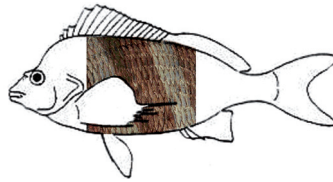
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

בעלי קשקשים, אינם דגי מאכל.



Cheilodactylidae

Mearwing, Fingerfin, *Morwong*



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

בעלי קשקשים וזנב מפוצל. דגים נדירים.

גודל עד 30 ס"מ ומשקל עד 1 ק"ג.

Cheilodactylus

Fingerfins, *Morwong*, Бесуго

пентадия

kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Nemadactylus

Fingerfins, *Morwong*

kosher *Koscher* Cacher kosher טהור



עם קשקשים וזנב מפוצל. עין גדולה וירוקה, מכילה כלורופיל, בלתי משמעותי בדייג.

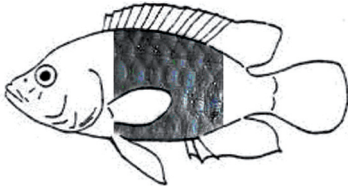


טהור kosher Koscher Cacher Косер



אמנוניים Cichlidae

Cichlid, *Buntbarsch*, Tilapia, Хромисты



טהור kosher Koscher Cacher Косер
מסדרת הדקראים Perciformes

אמנון הכנרת [מושט] Oreochromis

Tilapia, *Buntbarsch*, Tilapia, Тилапия, Мозамбийская тилапия



טהור kosher Koscher Cacher Косер
עם קשקשים וזנב מפוצל.

אמנון Oreochromis, Tilapia

Tilapia, *Buntbarsch*, Tilapia
Common St. Peters fish



מושט

בהתאם למיני האמנוניים באים השמות [מושט, אביאד, ומושט לובד]

טהור kosher Koscher Cacher Косер



Chironemidae

Kelpfish, *Seetangfish*



בצד התחתון רואים בבירור את הקשקשים

טהור kosher Koscher Cacher Косер
מסדרת הדקראים Perciformes

חסר שלפוחית שחיה. קשקשים בינוניים. לא משמעותי לעניין הדייג.



Chlorophthalmidae

Greeneye, *Grünauge*,

טהור kosher Koscher Cacher Косер
מסדרת הסרדינאים Clupeiformes

עינן ירוק Chlorophthalmus

Greeneye, *Grünauge*



טהור kosher Koscher Cacher Косер

Citharidae

Spotted flounders



טהור קושר קאכער *Kosher Cacher*



Citharinidae

Citharinid, *Geradsalm*

טהור קושר קאכער *Kosher Cacher*

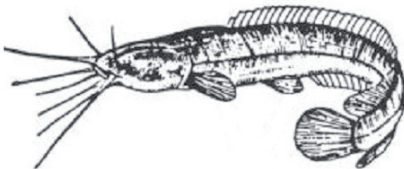
מסדרת הקרפיונאים *Cypriniformes*
בעלי קשקשים, חיים באפריקה.



שפמנוניים *Clariidae*

לא כשר *Nicht Kosher* Not kosher
He קושרה *Non Cacher*

שפמנון (מצוי) [ברבוט] *Clarias*
African catfish, "walking catfish",
Aalbüschelwels, *Clarias*, *Poison-chat*
nord-african, Зубатка



לא כשר *Nicht Kosher* Not kosher
He קושרה *Non Cacher*

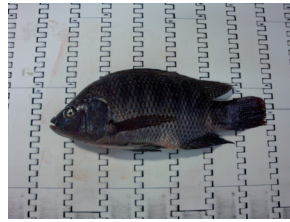
עד 170 ס"מ ומשקל 60 ק"ג.



טברנון [מרמור, כלב] *Tristamella*
Tristam St. Peters Fish



מושט אדום (*Orteochromis, Red tilapia*)



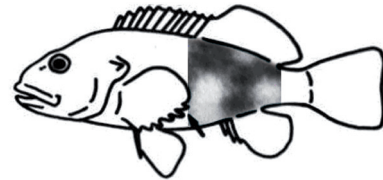
מושט שחור

טהור קושר קאכער *Kosher Cacher*



ריסאפיים *Cirrhitidae*

Hawkfish, *Korallenwächter*,



הקשקשים נראים אבל לא בולטים
במיוחד

טהור קושר קאכער *Kosher Cacher*

מסדרת הדקראים *Perciformes*

טסון *Thalassoma*

Moon wrasse, *Girelle verte*,

Talaccoma

טהור קושר קאכער *Kosher Cacher*

עד 25 ס"מ 800 גרם.



Brevoortia

Menhaden, Bunker, *Menhaden*,
Menhaden, Менхаден

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
עד 25 ס"מ ושני ק"ג.

Clupea harengus הרינג

Herring, *Hering*, Hareng,
Атлантическая сельдь



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Clupea pallasii

Pacific herring, *Pazifischer Hering*,
Hareng (du Pacifique), Тихоокеанская
сельдь



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
מקסימום 45 ס"מ ומשקל 800 גרם.

Dorosoma

Gizzard shad, *Alse*

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Hilsa

Hilsa shad, *Ilisha-Alse*, *Reeve's
shad*, *Alosa hilsa*



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
מקסימום 50 ס"מ ומשקל 1 ק"ג.

Clinidae קלינוסיים

Scaled blenny, *Beschuppte
Schleimfisch*, Gonnelle



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים. הדגים קטנים ועפ"ר אינם
דגי מאכל.

Heterostichus

Giant kelpfish

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

**Clupeidae סרדיניים**

Shads, Herrings, Sardines, *Heringe*,
Sardinen, *Sprotten*, Aloses,
Harengs, Sardines, Harengs,
Сельдевые



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
במשפחה זו הרבה מינים של דגי מאכל.
קשקשיהם גדולים ובולטים, נקלפים
בקלות וזנבם מפוצל. אורך הדגים עפ"ר
עד 25 ס"מ.

Alosa fallax, Alosa finta

Shads, King of the Herrings *Twaite
shad*, *Alse*, *Maifische*, *Finte*, *Finte*,
Alosa feinte, Алоза

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
מקסימום 50 ס"מ ומשקל 1500 גרם.

★
סדרת הסרדינאים
Clupeiformes

Herrings and relatives,
Heringsfische

טהור *Koscher Cacher* כשר
 סדרת הסרדינאים מאופיינת כסדרה הפשוטה ביותר של הדגים. בדרך כלל הקשקשים מפותחים – גדולים ועבים, וכן זנב דגים אלו מפוצל. הם בעלי שלפוחית שחיה קטנה או אפילו חסרה.



בינוניים Cobitidae

Loach, *Dorngrundel*, Loche



לא כשר *Nicht Koscher*
 Non Cacher Не kosherно

מסדרת הקרפיונאים *Cypriniformes*
 יש מהם בעלי קשקשים ואחרים חסרי קשקשים. למעשה הקשקשים לעתים כה קטנים, שלפי ההלכה לא נוכל להכיר בהם כבעלי קשקשים. אינם בעלי חשיבות מסחרית.



צלופחיים Congridae

Conger eel, *Meeraal*, *Congeraal*, Conger

לא כשר *Nicht Koscher*
 Non Cacher Не kosherно

צלופח הנהרות Conger conger
 Conger eel, European conger, *Meer-See-*, *Congeraal*, Conger, Морской угорь

לא כשר *Nicht Koscher*
 Non Cacher Не kosherно

Opisthonema

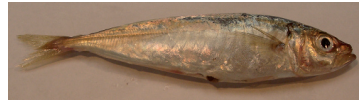
Thread herring, *Fadenhering*, Chadin, Faux hareng

טהור *Koscher Cacher* כשר
 עד 40 ס"מ ו-4000 גרם.

Sardina

סרדינה

Sardine, Pilchard, *Sardine*, *Pilchard*, Sardine commune, -europ'enne, Сардина



טהור *Koscher Cacher* כשר
 מקסימום 25 ס"מ ומשקל 200 גרם.

Sardinella

טרית דקה

Sardinella aurita [סרדינה, רפייע]
 טרית גסה [סרדינה, אריד]

Sardinella maderensis
 Round sardinella, *Ohrensardine*, Allacha, Sardinelle ronde, Сардинелла
 טהור *Koscher Cacher* כשר
 מקסימום 30 ס"מ ומשקל 1 ק"ג.

Sardinops

Pilchard, Pilch, *Sardine*, Sardinops, Sardine, Сардина

טהור *Koscher Cacher* כשר
 מקסימום 25 ס"מ ומשקל 500 גרם.

Sprattus sprattus

Sprat, *Sprotte*, *Brisling*, *Breitling*, Esprot, Sprat, Шпроты, Килька



טהור *Koscher Cacher* כשר
 מקסימום 12 ס"מ ומשקל 200 גרם.

באיזור הצוואר יש קשקשים.

טהור? kosher *Koscher Cacher* Косер
 מסדרת השיבוטאים Gadiformes
 ראש חד וזנב ארוך וחד, קשקשים
 מסתיימים עם קוץ. דומה בצורת ראשו
 ובמבנה הקשקשים לכריש. יש להניח
 שהם נחשבים טהורים.



Cottidae

Sculpin, *Groppe, Seescorpion,*
 Chabots, Подкаменщиковые



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
 Non Cacher Не kosherно

מסדרת הדקראים Perciformes
 דגים קטנים. זנב מפוצל וקשה לעקוב
 אחרי הקשקשים.
 הם דגים טמאים. לפי ¹⁷⁴ Atz

Cottus, Hemitripterus, Leptocottus, Myoxocephalus, Scorpaenichthys

Sculpin, *Groppe, Chabot,*
 Обыкновенный

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
 Non Cacher Не kosherно



דביקוניים Cyclopteridae

Henfish, Lampfish, *Lumpfisch,*
Seehase, Poule de mer, Пинагоровые

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
 Non Cacher Не kosherно

מסדרת הדקראים Perciformes



Congiopodidae

Congiopodiden horsefish,
Schweinsfisch, Congiopodit

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
 Non Cacher Не kosherно

מסדרת הדקראים Perciformes
 דגים נדירים.



רעמתניים

Coryphaenidae

Dolphinfish, *Goldmakrele, Dorade*
tropicale, Douphin

טהור kosher *Koscher Cacher* Косер
 מסדרת הדקראים Perciformes

רעמתן Coryphaena

Dolphinfish, Pompano dolphin,
Goldmakrele, Dorade tropicale, Keta



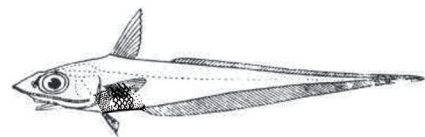
טהור kosher *Koscher Cacher* Косер
 בעלי קשקשים וזנב מפוצל.



חטמניים

Coryphaenoididae

Roundhead rattail, *Rundkopf-*
Panzerratte, Langschwanz



Paraplegusia

Tonguefish

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

בעלי קשקשים קטנואידיים קטנים.
עיניים בשמאל (אם יש).



Cyprinidae קרפיוניים

Carp, *Karpfenfisch*, Carpe,

Карповые



קרפיון בר

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

מסדרת הקרפיונאים Cypriniformes

Abramis brama

Bream, *Brachse*, *Brasse*, *Blicke*,

Brèm, Лещ обыкновенный

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

Acantobrama

לבנון

Bleak

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

Aspius aspius

Asp, *Rapfen*, *Schied*, Aspe, Жерех

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

מקסימום 75 ס"מ ומשקל 6 ק"ג.

בינית (בינית גדולת קשקשים [קישרי])

Barbus

Barbel, *Barbe*, Barbu, Barbeau, Усач



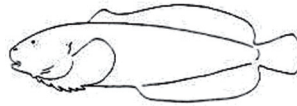
טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

עד 120 ס"מ ומשקל 12 ק"ג.

Cyclopterus

דביקון

Lumpfish, *Lumpfisch*, *Lump*, Mollet,
Lompa, Обыкновенный пинагор



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно

Liparis

Snailfish, *Scheibenfisch*,

Королевский родич

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно

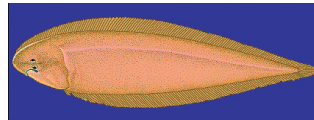
דגים קטנים חסרי קשקשים. מקסימום

30 ס"מ ו 1000 גרם.



Cynoglossidae לשוניים

Tonguefish, *Hundszung*



טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

מסדרת דגי משה רבינו (סוליתאים)

Pleuronectiformes

Austroglossus

West, (Ost) Coast sole,

West(ost)küsten-Seezunge,

Sole australe (d'Afrique du sud),

Длиннокрылая аустрогlossa

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

Cynoglossus sinusarabici לשונית

Toungue sole, *Rotmeer-Zunge*,

Длинная тсиногlossa

טהור kosher *Koscher* Cacher Кошер

Catla catla

Catla, Theila, *Catla barbe*, Катля
טהור kosher Koscher Cacher Кошер

Chondrostoma genei

Sneep, Nase, *Nase*, Nase, Hotu,
Подуст
טהור kosher Koscher Cacher Кошер

Chrosomus erythrogaster

Redbelly dace, *Rötling*,
טהור kosher Koscher Cacher Кошер

Ctenopharyngodon idella אמור

Grass carp, White amur,
Graskarpfen, Amurkarpfen, Armour blanc



טהור kosher Koscher Cacher Кошер
מקסימום 150 ס"מ ומשקל 40 ק"ג.

Cyprinus carpio קרפיון

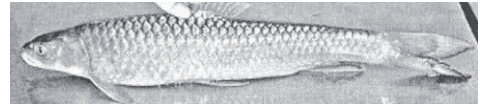
Carp, *Karpfe, Weissfisch*, Carpe
(rus. Sazan, Obychny karp),
Обычный карп, Сазан



טהור kosher Koscher Cacher Кошер
מגיע לאורך 60 ס"מ ולמשקל 4.5 ק"ג.
כמעט לכל בני המשפחה קשקשים גדולים ובולטים. בחלק מהם התנוונו

Barbus grypus שיבוטא

לפי עמאר, ז. וזיבוטופסקי, א. ¹⁷⁵
מדובר דווקא בניית המסויימת (Barbus grypus). דג זה היה נפוץ באיזור בבל. הוא נקרא גם עז היס, גדל בטבע בנהר פרת. כיוון שיש לו ביניות הנראות כמו זקן.



הגמרא מכירה בדג זה כפרוטטיפ של דג טהור, שכן מי שרוצה לטעום טעם של 'דבר אחר' יאכל מוחא דשיבוטא – [רק מי שיטעם וידע את הטעם יוכל לזהות בבטחה את השיבוטא] ¹⁷⁶. היא נקראת בערבית שאבוט.

Blicca

Bream, *Brachsen, Brassen, Brèm*,
Густера
טהור kosher Koscher Cacher Кошер

Carassius דג זהב

Crucian carp, Goldfish, *Karausche, Goldfish, Gardon carpé, Caraccin, Cyprin doré, Золотой, круглый карась*



טהור kosher Koscher Cacher Кошер

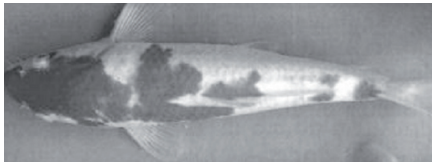
Capoeta חפף [חפפי]

Damascus barbel, *Quermundbarbe*

¹⁷⁵ המעין תשסה, מה ג, 41 ואילך

¹⁷⁶ חולין קט ב

עם כתמים חומים ועד לתוספת צבעים שונים.



Gobio

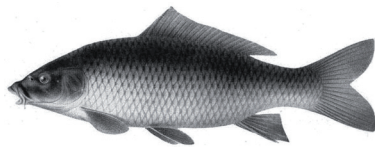
Gudgeon, Gründling, Goujon, Пескарь

טהור kosher Kosher Cacher Кошер
מקסימום 15 ס"מ ומשקל 200 גרם.

Hypophthalmichthys

כסיף

Silver carp, Silberkarpfen, Gewöhnlicher Tolstolob, Carpe argentée, Серебристый карп, Белый толстолобик



טהור kosher Kosher Cacher Кошер
מקסימום 100 ס"מ ומשקל 50 ק"ג.

Labeo

Rohu, Fransenlipper, Roxy

טהור kosher Kosher Cacher Кошер
מקסימום 200 ס"מ ומשקל 45 ק"ג.

Leuciscus

Skelly, Chub, Ide, Dace, Aitel, Aland, Hasel, Strömer, Chevesne, Chevaine, Gordon rouge, Vandoise, Елец, Голова, Большоголовый карп

טהור kosher Kosher Cacher Кошер
מקסימום 60 ס"מ ומשקל 3 ק"ג.

הקשקשים¹⁷⁷. מחקרים¹⁷⁸ הראו שקשקוש הקרפיונים בנוי משתי תכונות תורשתיות. כנראה היו אבות הקרפיון, קרפיון הבר שכולו מלא בקשקשים וקרפיון חסר קשקשים. מדובר פה במעין התפלגות של הדור השני¹⁷⁹. לכן מופיעים בכל דור שמינית חסרי קשקשים. עפ"ר מסלקים המגדלים דגים אלו, אבל יש להיווכח שלדג הנלקח יהיו קשקשים.

קרפיון הנוי היפאני (דג ה Koi) מגודל במקומות שונים בעולם וגם בארץ. עפ"ר מכסים הקשקשים את כל גופו, ולכן הוא דג טהור. הצבעים יכולים לנוע מלבן

¹⁷⁷ הקרפיון, או מיני הקרפיוניים הם השיבוטא הנזכרת בגמרא (שבת קיט א, חולין קט ב) כדג טהור טיפוסי. בסמ"ג (לאוין קמא) כתב שהבאים מבבל אומרים שהדג נפוץ שם. בפרי חדש (אות ט) כתב שהכוונה לעז המים שהיא בהמה גדולה. בכף החיים (יו"ד סימן פג אות יג) מעלה שיש הרבה מיני שיבוטא – קטנים וגדולים, עז המים ואחרים. לפי עמר, ז. וזיבוטופסקי, א., בהמעין מה ג 41 ואילך, מדובר בשיבוטא בבינית, שגם היא שייכת לקרפיוניים. לה יש תמיד קשקשים. כנראה, כל סוגי הקרפיונים הם טהורים. מאידך גיסא, ידוע מהניסיון, שאפשר לטפח סוגי דגים, כולל הקרפיון, בצורה שלא יהיו להם קשקשים. פרופ' א. בן טוביה ספר לי, שבניסיונות בהם הועלה אחוז המלח במי הגידול של הדגים, אבדו הדגים בדרגת מליחות מסוימת את קשקשיהם. ביחס לעומק הקשקשים בסוגי הקרפיונים מובא הדיון הבא בדרכי תשובה (יו"ד סימן פג, ס"ק י): דמין דג שקורין קארפייין בלע"ז שהוא מכוסה בעור דק מאד ותחת העור הדק יש בו חדרים קטנים מרובעים ובכל אחד מהחדרים מונח קשקש אחד ואי אפשר לקלפן רק בסכין – מותרין הם באכילה ועיין בבניי (סק"א שם) שכתב שכן הדין בדג שקורין אקני"ס ושכן הסכימו עמו חכמי ווילנא שהן מותרים. להלכה הוא מעלה: דכיון דלאחר קילוף הקשקשת נשאר תחתיהן עור הדג בשלימות, לא איכפת לן מה שיש עוד עור אחד פרוס על הקשקשת, שלפוחית השחיה גדולה, וכמעט לכלם זנב מפוצל.

¹⁷⁸ סיכום ראה: הקרפיון, הלפרט, ג. וחולתא, ג. ארגון מגדלי דגים, תשנה

¹⁷⁹ ראה עמוד XXX

טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher

דיון הלכתי ראה עמוד XXX
מקסימום 80 ס"מ ומשקל 6 ק"ג.



סדרת הקרפיונאים Cypriniformes

Carps & characins & minnows & suckers & loaches, *Karpfenfische, Karpfenartig*

רוב המינים כשרים

Most are kosher, *die Meisten sind Kosher*; La majorité des espèces sont cacher, *Сомнение кошерно* – ли

מרבית דגי סדרה זו טהורים. כל תת סדרת השפמנוניים טמאים.



סדרת הנאויתיים Cyprinodontiformes

Killifishes, pupfishes, *Zahnkarpfen, Fondules*

רוב דגי סדרה זו בעלי קשקשים. הם דגים קטנים ואינם דגי מאכל. משריצי חיים.



Dactylopteridae

Flying gurnard, *Flughähne, Dactyloptères Grondins volants*

טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher

מסדרת הדקראים Perciformes

קרפיון שחור

Mylopharyngodon piceus

Black carp, *Schwarzer Karpfen, Carpe noire, Черный амур, Черный карп*

טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher
מקסימום 100 ס"מ ומשקל 30 ק"ג.

Orthodon

Hardhead, Sacramento, blackfish

טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher

Phoxinus

Minnow, *Erlitze, Pfrille, Vairon, Голынь*

טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher

Rutilus rutilus

Roach, *Rotaue, Plötze, Gardon, Guidon blanc, Плотва*



טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher
מקסימום 40 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.

Scardinius

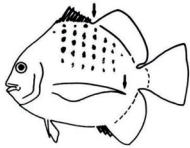
Rudd, *Rotfeder, Rotengle, Gardon rouge, Красноперка*

טהור *Kosher Cacher* Кошер kosher
מקסימום 45 ס"מ ומשקל 3 ק"ג.

Tinca tinca

Tench, *Schleie, Schuster, Tanca, Tiche, Tanche, Линь*





טהור kosher Koscher Cacher Кашер
 מקסימום 50 ס"מ ומשקל 3 ק"ג.
 בעלי קשקשים בינוניים וזנב לא מפוצל.



דוסמריים Dussumieridae

Rainbow sardine, *Regenbogen-Rundhering*

טהור kosher Koscher Cacher Кашер
 מסדרת הסרדינאים Clupeiformes
 בעלי קשקשים גדולים וזנב מפוצל. אורכם
 עד 25 ס"מ. ומשקלם עד 150 גרם. הם
 דומים מאד לסרדיניים. יש המשייכים
 אותם למשפחה אחרת.

Dusmar דוסמר [סרדיין]
 Rainbow sardina, *Rundherring*



טהור kosher Koscher Cacher Кашер



Echeneidae

Remora, Sharksucker,
Schiffshalter, Saugfisch, Rémoras
 ou sucets, Прилипалы
 לא כשר Nicht Koscher
 Non Cacher Не кашерно

Echeneis naucrates
 Whitefin sharksucker, *Schiffshalter*,
 Прилипало

Dactylopterus Flying gurnard, *Flughahn*



טהור kosher Koscher Cacher Кашер
 בעל קשקשים¹⁸⁰.



Dasyatidae

Stingrays, *Rothen, Pastenagues*,
 Хвостоколы

לא כשר Nicht Koscher
 Non Cacher Не кашерно
 שייך לכימראים.



כימראים Diodontidae

Burrfish, Porcupinefish, *Igelfisch*,
Zweizähner; Porcs-épics

לא כשר Nicht Koscher
 Non Cacher Не кашерно



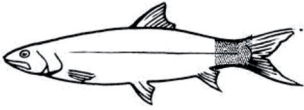
Drepanidae

Hooktip moths, *Sichelflügler*

טהור kosher Koscher Cacher Кашер
 מסדרת הדקראים Perciformes

Drepana punktata דרפן
 Spotted sicklefish, *Gepelster*
Sichelflosser; Forgeron tacheté,
 Disque ponctué

¹⁸⁰ ברשימת ה-OU הם מופיעים כאסורים. ראה
 דגים מעופפים, לעיל, עמוד XXX



טהור *Kosher Cacher* kosher
 מסדרת הסרדינאים Clupeiformes

Elops saurus דומם טורפן
 Ladyfish, tenpounder, *Frauenfisch*,
Zenpfünder, Grande écaille, Елопс,
 Большеглазая сельдь



טהור *Kosher Cacher* kosher
 אורך מקסימאלי 100 ס"מ ומשקל 9 ק"ג.
 בעלי קשקשים וזנב מפוצל.



אמביאוטוציים
Embiotocidae

Superperch
 טהור *Kosher Cacher* kosher
 עם קשקשים וזנב מפוצל.

Cymatogaster
 Shiner perch
 טהור *Kosher Cacher* kosher

Embiotoca
 Black perch, Seaperch, *Superperch*



טהור *Kosher Cacher* kosher

לא כשר *Not kosher Nicht Kosher*
 Не кошерно Non Cacher

Remora
 Remora, *Remora*



דג טפיל על כרישים ולויתנים. הוא
 בעל קשקשים קטנים ולכן יוכל להיות
 כשר. למעשה לא נאכל וייתכן שהסימנים
 אינם נראים.

לא כשר *Not kosher Nicht Kosher*
 Не кошерно Non Cacher



Eleotridae

Sleeper, *Schläfer*,



טהור *Kosher Cacher* kosher

Gobiomorus
 Bigmouth, Sleeper, Guavina
 טהור *Kosher Cacher* kosher

Oxyelotris
 Sleeper cod
 טהור *Kosher Cacher* kosher



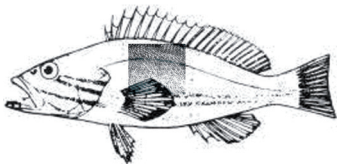
אלופיים
Elopidae

Tenpounder, Ladyfish,
Frauenfisch, *Tarpon*, Grandes
 écailles



Epinephelidae

Sea bass, Grouper, *Garpas*, Cernier, Mérou



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Epinephelus

דקר

Grouper, Cod, *Garpas*, *Zackenbarsch*, Grivele, Mérou, *Тонвина*, Мероу



Ephippidae פלטקסיים

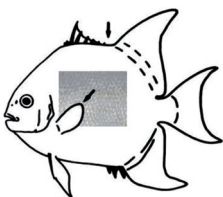
Spadefish, *Fledermausfisch*, Bouvard

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Platax

פלטקס

Batfish, Sea bat



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

בעלי קשקשים בינוניים וזנב פחות או יותר מפוצל.

Hypsurus

היפזורוס

Seaperch, *Superperch*

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Racochilus

Pile perch, Seaperch

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור



Engraulidae עפיאניים

Anchovy, *Sardelle*, Anchoi, *Анчоусовые*



קשקשים דקים וברורים אך לא נראים בתמונה

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
למרבת דגי קבוצה זו קשקשים בולטים וזנב מפוצל. ישנם סוגים אחדים בהם הזנב אינו מפוצל. עפי"ר קשקשים נקלפים בקלות. אורכם על פי רוב מתחת ל 20 ס"מ.

Cetengraulis mysticetus

Pacific anchoveta, *Pazifischer Anchoetta*

kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Engraulis

עפיאן, [אנשובי]

Anchovy, *Sardelle*, Anchois, *Анчоусы*



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

הנם בעלי קשקשים. הם מרחפים באויר ולפיכך לא כל חייהם במים^{181 182}.



Fistularidae

Cornet fish, Bouche-en flûte, Свистульковые



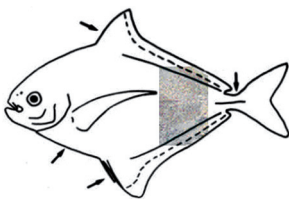
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно



Formionidae סגלגליים

Black pomfret, *Schwarzer Pomfret*
kosher *Koscher* Cacher כושר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Formio niger סגלגלן
Black pomfret, *Schwarzer Pomfret*



kosher *Koscher* Cacher כושר טהור
בעלי קשקשים קטנים וזנב מפוצל.



¹⁸¹ ראה לעיל לעניין דגים המעופפים. עמוד
XXX
¹⁸² הם כשרים ולכן הוכנסו כאן כד. לפי OU



Esocidae זאב-המים

Pike, Pickerel, *Hecht*, Brochets, Щуковые



kosher *Koscher* Cacher כושר טהור
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

Esox זאב המים
Picarel, Pike, *Hecht*, Brochet, Щука
kosher *Koscher* Cacher כושר טהור

זאב המים (*Hecht*, Pike) הוא דג מאכל חשוב. לזאבי המים קשקשים וזנב מפוצל בדרגות שונות. אורך הדג עד 140 ס"מ ו35 ק"ג.



Exocoetidae דאוניים

Flying fish, *Flughahn*, Dactyloptères, Летучие рыбы



kosher *Koscher* Cacher כושר טהור
Beloniformes מסדרת החניתאים

Cypselurus דאון
Flyingfish, *Fliegender Fisch*,
Exocets, Poisson volant

kosher *Koscher* Cacher כושר טהור

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר¹⁸³

Non Cacher Не кошерно

מקסימום 150 ס"מ ומשקל 30 ק"ג.

Melanogrammus aeglefinus

Haddock, *Schellfish*, Haddock,

Eglefin, Aiglefin, Пикша

טהור *Kosher Cacher* Кошер

מקסימום 90 ס"מ ומשקל 15 ק"ג.

Merlangius

Whiting, *Wittling*, *Merlan*, Merlan,

Valet, Мерланг

טהור *Kosher Cacher* Кошер

מקסימום 60 ס"מ ומשקל 3 ק"ג.

Microgadus

Tomcod, *Tomcod*, Poulamon

טהור *Kosher Cacher* Кошер

Molva

Ling

טהור *Kosher Cacher* Кошер

Pollachius (virens)

Pollack, Coalfish, *Seelachs*, *Köhler*,

Colin noir, Lieu noir, Сайда



טהור *Kosher Cacher* Кошер

מקסימום 120 ס"מ ומשקל 26 ק"ג.

Theragra

Pollack, *Pollack*, Morue, Lieu, Collin,

Минтай

טהור *Kosher Cacher* Кошер

מקסימום 80 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.

Gadidae שיבוטיים

Cod, pollock, hake, *Dorsch* & *Schellfish*, Morue, Haddock, tacaud et Lieu, Тресковые

טהור *Kosher Cacher* Кошер

מסדרת השיבוטאים Gadiformes

Brosme brosme

Torsk, Tusk, *Brosme*, Brosme, Tusk, Assiette, Менек

טהור *Kosher Cacher* Кошер

מקסימום 85 ס"מ ומשקל 20 ק"ג.

Gadus callarius שיבוט

Cod, *Kabeljau*, *Dorsch*, Cabillaud, Morue, Треска



טהור *Kosher Cacher* Кошер

Gadus macrocephalus, morhua

Cod, grayfish, *Dorsch*, *Kabeljau*, Cabillaud, Morue commune, Треска

טהור *Kosher Cacher* Кошер

מקסימום 100 ס"מ ומשקל 60 ק"ג.

Lota

Burbot, Eel pout, *Quappe*, *Rutte*, *Aalrutte*, Lotte de rivière, Налим



דג זה שייך למשפחת Lotidaen שהיא תת משפחה לשיבוטיים. לכן גם אינו כשר.

ראה גם עמוד XXX

¹⁸³ לפי OU אינו כשר.

לפחות לחלק מדגי סדרה זו יש לוחיות ולא קשקשים במלא מובן המלה. לא בררנו את כל הפרטים כי אינם דגי מאכל. הם בעיקר דגי נוי קטנים.



Gempylidae

Snake mackerel, *Schlangenmakrele*,
Escolars, Rouvets



Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Perciformes מסדרת הדקראים
דגים נדירים. בעלי קשקשים קטנים¹⁸⁵

Lepidocibium

Escolar, Butterfish, *Buttermakrele*,
Escolier

kosher *Kosher Cacher* kosher טהור
מקסימום 200 ס"מ ומשקל 45 ק"ג.

Ruvettus

Snake mackerel, Oilfish,
Schlangenmakrele, Escolars

Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Thyrsites atun

Snoek, *Snoek*, Escolier, Snock, Снек,
Barrakuta

kosher *Kosher Cacher* kosher טהור
מקסימום 200 ס"מ ומשקל 6 ק"ג.



סדרת השיבוטאים Gadiformes

Codfish & haddock & hake,
Dorschfisch
kosher *Kosher Cacher* kosher טהור
רוב דגי סדרה זו בעלי קשקשים.



Galaxiidae

Galaxiid (Whitebait), *Hechtling*
Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
חסרי קשקשים¹⁸⁴.

Galaxias

White bait, *Gefleckte Galaxie*,
Снеток



Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

מקסימום 15 ס"מ ומשקל 25 גרם.



סדרת העוקצנאים Gasterosteiformes

Stickleback, *Stichlingsartig*,
Epinoches, Колюшкообразные
Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

¹⁸⁴ לפי: Guntner, A. Catalog of the Physotomi fishes in the Collection of the British Museum London, 1886

¹⁸⁵ הם חסרי קשקשים לפי (U), ראה הערה 168

Glaucosomatidae

Pearl perch, *Perlbarsches*

kosher *Koscher* Cacher טהור *טהור* *Косчер*

Perciformes מסדרת הדקראים



Glaucosoma hebraicum

Jewfish, *Judenfish*, Méru géant,

Гигантский окунь

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

בעלי קשקשים קטנים או בינוניים וזנב מפוצל. עד 100 ס"מ ו250 ק"ג.



Gobiesocidae

Clingfish, Rocksucker, Frogfish

Porte-ecucelle, Barbiers, Ventouseurs



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно



Gobiidae קברנוניים

Goby, *Grundel*, Бычки



גרסיים

Gerreidae, Gerridae

Mojarras, *Mojarras*, Blanches

kosher *Koscher* Cacher טהור *טהור* *Косчер*

Perciformes מסדרת הדקראים

Diapterus

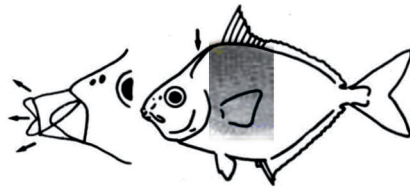
Eucinostomus, *Mojarras*

kosher *Koscher* Cacher טהור *טהור* *Косчер*

Gerres

שרבב

Deep body mojarras, *Mojarras*



kosher *Koscher* Cacher טהור *טהור* *Косчер*

בעלי קשקשים וזנב מפוצל. עד 30 ס"מ ומשקל 800 גרם.



סדרת הגיגנטורה

Giganturiformes

Teleskopfish, *Telescopefish*

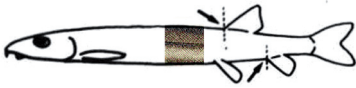


Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

ללא קשקשים, אינם דגי מאכל.





טהור kosher Koscher Cacher Косер



Gonostomatidae

Bristlemouth, *Borstenmünder*



טהור kosher Koscher Cacher Косер

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
בעלי קשקשים וזנב מפוצל. חסרי משמעות
כדגי דיג.



בוריתניים

Grammistidae

Soapfish, *Seifenfisch*, *Streifenbarsch*

טהור kosher Koscher Cacher Косер

Perciformes מסדרת הדקראים
דומים לקודם. בעלי קשקשים וזנב בלתי
מפוצל. חסרי משמעות מבחינת הדיג.



Haemulidae

Grunt, *Grunzer*



טהור kosher Koscher Cacher Косер

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר¹⁸⁶

Non Cacher Не kosherно

Perciformes מסדרת הדקראים

Gobio קברנון

Gudgeon, *Gründling*, Goujon,

Обыкновенные пескари

טהור kosher Koscher Cacher Косер

בעלי קשקשים וזנב מפוצל. עד 15 ס"מ
ומשקל 200 גרם.

Gobiomorus

Guavina, *Sleeper*

טהור kosher Koscher Cacher Косер

Sicydium

Sirajo gobi

טהור kosher Koscher Cacher Косер

ראה גם Cyprinidae. בעלי קשקשים
קטנים וזנב לא מפוצל. יש מהם שהזנב
מפוצל.

עפ"ר פחות מ-10 ס"מ. יש מינים המגיעים
עד 50 ס"מ ועד משקל 1 ק"ג.



Gonorhynchidae

Sandeel, beaked sandfish, *Sandfish*

טהור kosher Koscher Cacher Косер

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

בעלי קשקשים וזנב מפוצל. חסרי משמעות
מבחינת הדיג.

Gonorhynchus

Sandfish, beak-salmon

¹⁸⁶ בדרך כלל טהורים. יש מינים
בודדים חסרי קשקשים, כמו, לפי OU,
Gobiodon הקברנונית

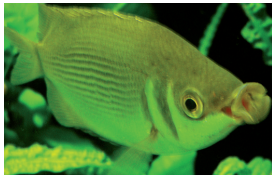
Helostomatidae

Kissing gourami, *Küssender Gurami*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור (ראה גם עמוד 359)

Helostoma

Kissing gourami, *Küssender Gurami*, Гурмай



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



מקורניים Hemiramphidae

Halfbeak, *Halbschnabelhecht*, Demi bec



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Beloniformes מסדרת החניתאים

Arrhamphus

Garfish

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Hemiramphus חדלסת

Halfbeak, *Halbschnabelhecht*, Demi-bac bagnard, Полтораыл

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
בעלי קשקשים קטנים וזנב מפוצל.

Pomadasys גממית [ווק-ווק]

Grunt, spotted javelin fish, grunter bream, *Süsslippe*, *Silbergrunzer*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



Halosauridae

Halosaurus, *Halosauriden*



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Beloniformes מסדרת החניתאים
בעלי קשקשים.



Harpadontidae

Bombay duck, *Bombay-Ente*, *Laternenfisch*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

Harpadon הרפדון

Bombay duck, Bombay Ente, *Bumalo*, *Scopélide*, Индоокеанский бомбил



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
עם קשקשים וזנב מפוצל. ללא שלפוחית שחיה. אורך הדג עד 50 ס"מ ומשקלו עד 4 ק"ג.



לפי הספרות¹⁸⁷ הם חסרי קשקשים. יש הכותבים שיש להם קשקשים.



Hiodontidae

Mooneye, Moonfish, *Zahnhering*,
Mondaugé

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Hiodon

Goldeye, mooneye, *Mondaugé*,
Луноглазы



kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור



Hippoglossidae

Dab, halibut, *Heilbutt*, Flétan ou
Halibut, Белокорый палтус



kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

מסדרת דגי משה רבינו (סוליתאים)

Pleuronectiformes

בעלי קשקשים.



¹⁸⁷ לפי Atz, ראה הערה 168, הם חסרי קשקשים
לפי Nelso, J.S. *Fishes of the world* הם בעלי
קשקשים.

Hyporhamphus

מקורן

Halfbeak, Demi-bec, Полжорыл

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור



זנבנוניים

Heternechelyidae

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кашерно

Anguilliformes מסדרת הצלופחאים



Hexagrammidae

Greenling, *Grünling*

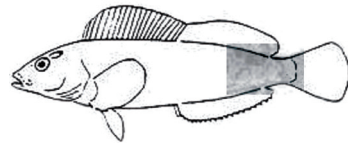
kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Perciformes

מסדרת הדקראים

Hexagrammus

Seatrout, *Grünling*



הקשקשים אינם בולטים.

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Ophiodon

Terpug, lingcod, *Grünling*,

Rascasse verte, Змеезнь, Зубастый

терпуг

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Pleurogrammus

Atka mackerel, *Einflössiger Terpug*,

Atka maquereau, Морской ленок,

северный одноперый терпуг

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Icelidae

Sculpin, *Panzergruppe*,
Seeskorpion, Chabot



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

Perciformes מסדרת הדקראים
חסרי קשקשים.



Ictaluridae (Ameiuridae)

North American freshwater
catfish, Channel catfish, bullhead,
Amerikanischer Zwergwels,
Katzenwels, Horned pout



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

למרות דמיונו לדג טהור אינו כשר, כי אין
לו קשקשים.



מפרשניים¹⁸⁸ Istiophoridae

Sailfish, billfish, *Segelfisch*, Voilier,
Marlin, Парусники

ברקניים Holocentridae

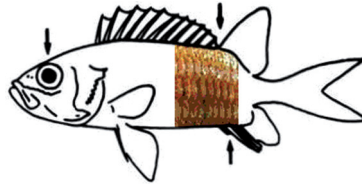
Squirrelfish and soldierfish,
Eichenhörnchen und Soldatenfisch

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Beryciformes מסדרת הברקנאים

Holocentrus [מואסטה] ברקן

Squirrelfish



kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

בעלי קשקשים בולטים וזנב מפוצל.



תת מחלקת כסויי זימים Holocephali

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

דגי סחוס עם שיני עור.



Homalopteridae, Balitoridae

River loach, *Plattschmerle*,
Karpfenschmerle

kosher *Koscher* Cacher Косер? טהור?

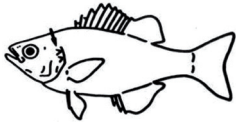
Cypriniformes מסדרת הקרפיונאים

בעלי קשקשים בדרך כלל, קשקשים
בולטים על כל הגוף. דגים קטנים מאד.



Kuhlliidae דגלוניים

Flagtail, *Kuhlie*, *Fahnenchwanz*



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Edelia

Pygmy perch

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Kuhlia

Flagtail, *Aholehole*



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
בעל קשקשים וזנב מפוצל.



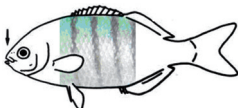
Kyphosidae גבניתיים

Sea chub, Pilot fish, *Pilotbarsch*,
Steuerbarsch, *Poisson pilote*

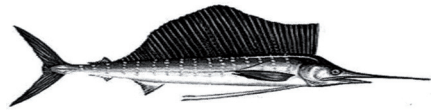
kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Girella

Opaleye, blackfish, *Opalauge*,
Голощекая гирелла, Лудерик



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Makaira

Marlin, *Marlin*, *Makaire*, *Марлин*



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Tetrapturus

Shortbill or striped marlin or
spearfish, *Kurzchnauzen-* oder
Gestreifter Marlin, *-Speerfisch*,
Marlin, *Полосатый копьеносец*,
Марлин

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Istiophorus

Sailfish, billfish, *Segelfisch* oder
Fächerfish, *Voilier*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
בעלי קשקשים דקים, נושרים בקלות, אך
יש קשקשים הנשארים כל החיים.



Isuridae עמלציים

Mackerel shark, *Makrelenhai*, *Mako*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

Non Cacher Не кошерно

כריש.



Labrus

שפתון

Wrasse, *Lippfisch*, Vielle, Рябчик



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Lachnolaimus

Hogfish, capitaine, *Lippfisch*, Capitaine, Hemo

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Pimelometopon

Sheephead, redfish, *Lippfisch*, Labres

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Tautoga

Tautog, blackfish, *Austernfisch*, *Tautog*, Tautogue, Таугога

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Tautogolabrus

Cunner, chogset, bergall, *Amerikanischer Lippfisch*, Tanche-tautogue

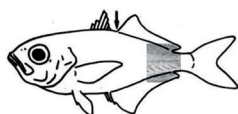
kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

בעל קשקשים וזנב עגול.



Lactariidae

false trevally, white fish, *Lactarius*



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

בעל קשקשים גדולים וזנב מפוצל.

Kyphosus

Rudderfish

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

בעל קשקשים וזנב מפוצל.



Labridae שפתוניים

Wrasse, *Lippfisch*, Vielle, Лубановые



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

Bodianus

Hogfish, anwas

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

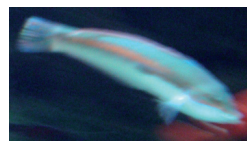
Cheilinus תפאר

Humphead wrasse, Napoleon

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Coris יולית

Gylos, Rainbow wrasse, *Meerjunker*, Girelle



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Hemigrammus עב שפה

Beard wrasse, *Tamarin vert*



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים



Leioognathidae שרבוניים

Slimy, soapie, Ponyfisch

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Leioognathus שרבנון

*Ponyfish, Ponyfisch, Sapsap
commun, Большая сребробрушка*



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
בעלי קשקשים קטנים. לחלק מהם
הקשקשים כה קטנים עד שאין לראותם.
בעין רגילה, ולכן לא נחשבים לקשקשים.
זנב מפוצל.



Lepisosteidae

*Gar, Knochenhecht, Kaimanfisch,
Панцирные щуки*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

קשקשים מרובעים, לא נקלפים.



Lampridae

Opahs, Gotteslachs, Glanzfisch



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור
ע"פ שמושה של תורה.



תת מחלקת דגי נחיריים

Latimeria

מקבוצה זו כנראה הלטימריה
(*Latimeria chalumnae*) היא היחידה
שיש לה סנפיר וקשקשת ומבלה את (כל)
חייה במים.



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно



Latidae

Lates niloticus נסיכת הנילוס
*Victoria perch, Nil perch, Nilbarsch,
Albertseebarsch, Perch du Nil*

לובוטיים **Lobotidae**

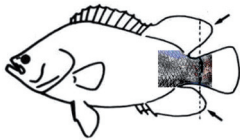
Tripletail, *Dreischwanzbarsch*,
Feuille (Antilles)

טהור *Kosher Cacher* **Kosher**

מסדרת הדקראים Perciformes

לובוט **Lobotes**

Tripletail, *Dreischwanzbarsch*,
Feuille



טהור *Kosher Cacher* **Kosher**

בעל קשקשים קטנים, זנבם אינו מפוצל,
אך נראה כאילו הוא מפוצל לשלושה,
מכיוון שסנפיר הגב והשת נמשכים
אחורה.



סדרת החנאים **Lophiiformes**

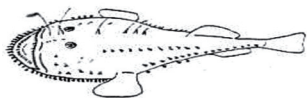
Monkfish, *Seeteufel*

לא כשר *Nicht Kosher*

Non Cacher **He kosherno**

חנאי [שד היס] **Lophius**

Angler, monkfish, goosefish,
Seeteufel, Angler, Baudroies,
Обыкновенный морской



לא כשר *Nicht Kosher*

Non Cacher **He kosherno**

דגי סדרה זו בדרך כלל חסרי קשקשים.

Atractosteus

Alligator gar, *Alligatorfisch*,
Garpique alligator

לא כשר *Nicht Kosher*

Non Cacher **He kosherno**

Lepisosteus spatula

Gar, *Knochenhecht*, Garpique,
Пятнистый панцирник



לא כשר *Nicht Kosher*

Non Cacher **He kosherno**



שוריים **Lethrinidae**

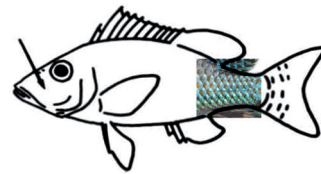
Emperor, emperor bream,
Rudersfisch, Strassenkehrer

טהור *Kosher Cacher* **Kosher**

מסדרת הדקראים Perciformes

שורי **Lethrinus**

Emperor, sweetlip, *Rudersfisch*,
Длиннорылая летринелла

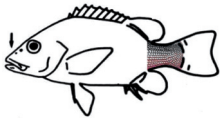


טהור *Kosher Cacher* **Kosher**

בעלי קשקשים בולטים, חוץ מהראש, וזנב
מפוצל. אורכו עד חצי מטר ומשקלו עד 5
ק"ג.



Lutjanus bohar פרידה
Red snapper, *Schnapper*, Vivaneau
chien rouge, Красный окунь



kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Lutjanus campechanus רופוס
Red snapper, *Roter Schnapper*,
Vivaneau campêche, Красный
лутсиан

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Pristipomoides
Kalikali, opakapaka

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור
בעלי קשקשים, זנב מפוצל מלא או חלקי.



Macrounidae

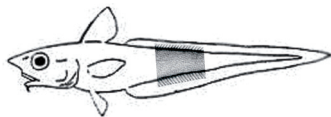
Southern hake, *Süd-Seehecht*

כנראה טהור.



Macrouridae

Coryphaenoides
Grenadier, rattail,
Grenadierfisch, Rattenschwanz,
Queues-de-rat



kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור
Gadiformes מסדרת השיבוטאים
בעל קשקשים וזנב חד. שערה בלסת עפ"ר
קיימת.



Lotidae

Cuskfish

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

Lota lota

Burbot, *Quappe, Rutte, Lotte*, Налим



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

ראה גם עמוד 386.



לוטייניים (לוטימיים) Lutjanidae

Snapper, *Schnapper*, Vivaneau

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

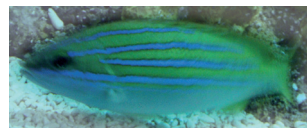
Eletis

Onaga

kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

Lutjanus analis לוטיאן

Snapper, schoolmaster, Emporer,
Schnapper, Vivaneaux, Vivaneau
sorbe



kosher *Koscher* Cacher Кашер טהור

סדרת המסטצמבלאים Mastacembeliformes

Spiny eel, *Stachelaal*, *Pfeilaal*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

אינם חשובים כדגי מאכל. דומים לצלופחים אך כנראה, בחלקם, בעלי קשקשים נראים.



מגאלופידיים Megalopidae

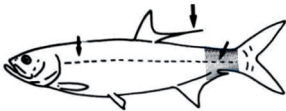
Tarpon, Silverfish, *Tarpun*, Grande-écaille, *Тарпун*

kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים בעל קשקשים גדולים נקלפים בקלות וזנב מפוצל

Tarpon, *Megalops*

Tarpon, *Tarpun*, *Тарпун*



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור



בקליים *Merlucciidae*

Hake, Merluccio, whiting, *Seehecht*, Merlus et Merlans



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Gadiformes מסדרת השיבוטאים



מלקוסטיאויסיים *Malacosteidae*

Loosejaw, *Zungenkiemer*, *Weichstrahlenfisch*



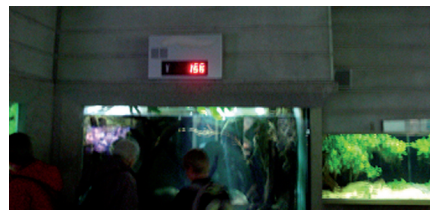
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים חסרי קשקשים, אינם דגי מאכל.



שפמנוני החשמל *Malopteruridae*



בתמונה התחתונה נראה השפמנון (בצד שמאל), בעליונה נראה מד המתח שהוא יצר כרגע

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно



Mola mola דג שמש
 Ocean sunfish, *Mondfisch*,
 Обыкновенная луна-рыба
 Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
 Non Cacher Не кошерно
 חסרי קשקשים.




Monacanthidae

Filefish, *Feilenfisch*, *Drückerfisch*,
 Alutères
 Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
 Non Cacher Не кошерно
 Tetradontiformes מסדרת הארבע שנאים
 קשקשים קטנים קוצניים, כנראה על פי
 רוב אינם נקלפים.



Moridae גדליים

Deepsea cod, mora, moro,
Tiefseedorsch

 kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
 Gadiformes מסדרת השיבוטאים

Antimora
 Pacific flatnose, Blue hake
 kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

Physiculus
 Bearded and red nose
 kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
 בעל קשקשים וזנב כמעט לא מפוצל.
 Barbals מעל וואו מתחת לראש. לדגי
 קבוצה זו מעין שערות ארוכות.
 Tetradontiformes

זאב הים, בקלה ים תיכונית [בקלה]
Merluccius
 Whiting, merluccio, *Seehecht*,
Hake, Merlu, Merlu commun, Colin,
 Обыкновенная мерлуза



טהור *Koscher* Cacher Кошер kosher
 דגי קבוצה זו הנם דגי מאכל חשובים.
 בעלי קשקשים וזנב רחב או מפוצל.



Mobulidae

Devilfishes, *Teufelrochen*, Mante
 Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
 Non Cacher Не кошерно



דגי שמש Molidae

Sunfish, mola, *Mondfisch*,
Sonnenfisch, Луны-рыбы



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
 Non Cacher Не кошерно
 מסדרת הארבע שנאים
 Tetradontiformes

לברק הסלע [באס]

Morone-, Roccus chrysops
White bass, *Weisser Sägebarsch*,
Wackenbarsch, Bar d'Amerique



טהור *Kosher Cacher* kosher

**Roccus-, Dicentrarchus-,
Morone labrax**
Bass, sea bass, *Wolfsbarsch*,
Seebarsch



טהור *Kosher Cacher* kosher

Roccus-, Morone saxatilis
Striped bass, *Nordamerikanischer
Streifenbarsch*, *Felsenbarsch*, Bar
d'Amerique, Полосатый окунь
טהור *Kosher Cacher* kosher



קיפוניים Mugilidae

Mullet, *Meeräsche*, Muges ou
mulets, Кефаль



טהור *Kosher Cacher* kosher

מסדרת הקיפונאים Mugiliformes



Mormyridae

Elephantfish, *Nilhecht*,
Elefantenfisch



טהור *Kosher Cacher* kosher

מסדרת הסרדינאים Clupeiformes
בעלי קשקשים.



**Moronidae,
Percichthyidae**

Temperate bass, -perch, *See-
Streifenbarsch*

טהור *Kosher Cacher* kosher

מסדרת הדקראים Perciformes
בעל קשקשים

Dicentrarchus labrax לברק
שני מינים חשובים: לברק חלק [לברק],
ברק, גרוס] ולברק נקוד [נוקוד]. כן יש מין
דומה: לברק הסלע, ראה להלן.

Bass, Sea bass, *Wolfsbarsch*,
Seebarsch, Loup, Loubina, Bar,
Лаврак



טהור *Kosher Cacher* kosher

Morone-, Roccus americanus
White perch, *Amerikanischer
Streifenbarsch*, Perch blanche

טהור *Kosher Cacher* kosher

סדרת הקיפונאים Mugiliformes

טהור *Kosher Cacher* כשר
רבים מדגי המאכל החשובים משתייכים
לסדרה זו.



Mugiloididae

Sandsmelt, sandperch, *Sandbarsch*
טהור *Kosher Cacher* כשר
Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים.



מוליתיים Mullidae

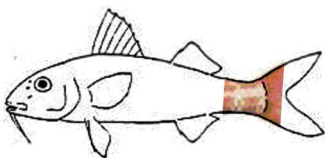
Goatfishes, surmullet, *Meerbarben*,
Rougets, Surmulets, Барабулька
טהור *Kosher Cacher* כשר
Perciformes מסדרת הדקראים

Mulloidichthys

Goatfish, *Barbe*, *Meerbarbe*
טהור *Kosher Cacher* כשר

Mullus מולית אדומה [ברבוניה]

Red mullet, Stripped mullet,
Meerbarbe, Rouget-barbet de vase,
Султанка, Барабулька



טהור *Kosher Cacher* כשר

ממשפחת הקיפוניים מוצאים הרבה
מינים דומים בשוק. כולם טהורים.
השמות מוגיל (Mugil) וליצה (Liza)
חוזרים בכל המשפחה. הרבה מהמינים
נושאים יותר משם אחד משמות אלה.

הקיפונים השכיחים בשוק הם: קיפון
בורי (ראה להלן), קיפון זהוב (ראה להלן),
קיפון חרוץ, קיפון טובר, קיפון כילון (ראה
להלן) וקיפוניית שפתנית.

Agonostomus

Mountain mullet, dajaos
טהור *Kosher Cacher* כשר

קיפון כילון [כלון]

Chelon labrosus, Mugil chelo

Thicklip grey mullet, *Dicklippige*
Meeräsche, Mulet lippu, Gubach,
Tolstogubaya kefal

טהור *Kosher Cacher* כשר

קיפון זהוב [דהבאן, טוברה]

Liza-, Mugil auratus

Grey mullet, golden mullet,
Meeräsche, Mulet doré, Liza

טהור *Kosher Cacher* כשר

Mugil קיפון בורי [בורי]

Mullet, *Meeräsche*, Muge ou mulet



טהור *Kosher Cacher* כשר
בעלי קשקשים ברוב המינים נראים רק
בבוגר. זנבם מפוצל.



Gymnothorax, Muraena

Moray eel, *Muräne*, *Murène*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно



Myctophidae אורנוניים

Lanternfish, *Laternenfisch*



kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

בעלי קשקשים גדולים, זנבם מפוצל, דגים קטנים, מאירים, וערכם המסחרי מוגבל.



Myliobatidae



Eagle ray, *Adlerrochen*, *Aigles de mer*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно



Nemipteridae נמיפטריים

Threadfin- butterfly-, spinecheek- monocle- and dwarf bream, *Scheinschnapper (inkl. Fadenflosser und Monokelbrassen)*

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

[ברבוניה, שולטאן איברהים]

Mullus surmuletus

Stripped red mullet, *Gestreifte*

Meerbarbe, *Rouget-barbet de roche*,

Султанка, *полосатая барабулька*



kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Upeneus אופון [אדמירל]

Golden-striped goatfish, *Gold-*

Meerbarbe, *Rouget-souris*, *bande d'or*

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

בעלי קשקשים על פי רוב גדולים וזנב

מפוצל. בעלי בליטות דמויות זקן. גודל

הדג עד 30 ס"מ ומשקלו עד שני ק"ג.

אופון זהוב פס [אדמירל]

Upeneus japonicus

Bensasi-, *Yellowfing* goatfish,

Rouget-souris bensasi

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור

Upeneus pori אופון חום פס [חול]

Goldband goatfish, *Rouget-souris*

bande d'or

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור



Muraenidae

Moray eel, *Muränen*, *Murène*,

Мурены

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

Anguilliformes מסדרת הצלופחאים



סדרת הנוטקנטאים
Notacanthiformes

Spiny eel, *Stachelaal*, *Eigentlicher Dornrückenaal*, *Dornaal*



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

בעלי קשקשים ברורים, קטנים, לאורך קו הצד. אינם דגי מאכל, וספק אם אפשר להתיר דגים מתוך הקבוצה.



Notopteridae

Featherfin knifefish, Old World knifefish, *Messerfisch*



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
כנראה בעלי קשקשים. בעלי ערך מסחרי מוגבל.



Notothenidae

Cod icefish, notothenid, *Antarktische Dorsch*

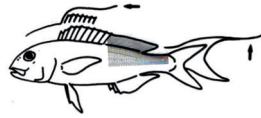
kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים, זנב רחב ובמינים שונים מפוצל.

Nemipterus

סנפן

Thread-fin bream, *Scheinschnapper*, *Cohane doré*, *Розовая рыба*



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Scolopsis xenochrous

Olive-spotted monocle bream, *Blaufleckenbrasse*

kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

בעלי קשקשים גדולים וזנב מפוצל. גודל 200 ס"מ ומשקלו עד 800 ג'.



נטסטומיים

Nettastomatidae

Witch eel, duckbill eel, *Entenschnabelaal*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

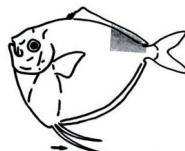
Non Cacher Не kosherно

Anguilliformes מסדרת הצלופחאים



Nomeidae

Driftfish, *Quallenfisch*, *Galeerenfisch*



kosher *Koscher* Cacher kosher טהור

Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים.

אפעוניים Ophichthyidae

Snake-, worm eel, *Schlangen-, Wurmaal*, Serpents de mer

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

Anguilliformes מסדרת הצלופחאים



זלדקניים Ophididae

Cusk-eel, ling, *Ophidiiden*, *Bartmännchen*, Donzelle

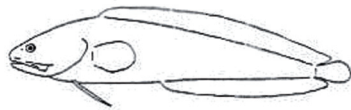


Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

מלכינן Genypterus

Pink ling, Kingklip, *Rosa Kingklip*, *Abadèche rose*, *Карпский ощибень*, Черный конгрио



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

150 ס"מ 201 ק"ג.

בעלי קשקשים קטנים שאינם נחשבים לקשקשים¹⁸⁹.



Dissostichus

Toothfish, *Seehecht*, *Zahnfisch*, *Légine*, *Colin*, *Патагонский клыкач*

kosher *Koscher Cacher* *Кошер* טהור 2 מטר 61 ק"ג.

Nototenia

Cod icefish, Ice cod, Moari cod. Rock cod, *Bocasse*, *Notothenia*, *Bocasse*, *Ramsays*



kosher *Koscher Cacher* *Кошер* טהור 70 ס"מ 5 ק"ג.

Paranotothenia

Yellow belly, Maori cod, *Blaue Notothenia*, *Bocasso de Magellanes*

kosher *Koscher Cacher* *Кошер* טהור



Odacidae

Greenbone



kosher *Koscher Cacher* *Кошер* טהור

Perciformes מסדרת הדקראים בעלי קשקשים.



¹⁸⁹ ראה עמוד 336 דיון על דג זה. ברשימת דגים כשרים ישנה הוא מופיע כדג כשר

Osphronemus

Giant Gourami, *Knurrender*
Gurami, Gourami géant, Γυραמי



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
 בעלי קשקשים וזנב מפוצל. עפ"ר אורכם
 עד 60 ס"מ ומשקל עד 7 ק"ג.



אוסטיאוגלוסיים
Osteoglossidae

Bonytongue, osteoglossid,
Knochenzüngler, Arapaima

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
 Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

Arapaima

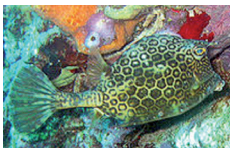
Arapaima



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
 בעלי קשקשים גדולים ועבים. אורך הבוגר
 2 – 2.5 מטר.

**Ostrciidae**

Boxfish, *Trunkfish*



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
 Non Cacher Не кошерно

טרוטניים Osmeridae

Smelt, *Stint*, Eperlan, Корюшковые
 kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
 Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

Hypomesus

Surf smelt

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Mallotus

Capelin, *Lodde*, *Polarstint*,
Kapelan, Capelan (atlantique), Мойва



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
 22 ס"מ 40 גרם.

Osmerus eperlanus

טרוטן

Smelt, frostfish, *Stint*, *Sparling*,
 Обыкновенная корюшка



kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Thaleichthys

Eulachon

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

**Osphronemidae**

Giant gourami, *Grossgurami*,
 Colises et Combattants

kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור

Pseudorhombus+

Pseudorhombus cinnamoneus

Cinnamon flounder , Large tooth flounder, *Zimtflunder*, Rite dentu, Зубатая камбала

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

עד 40 ס"מ ו 31 ק"ג

Paralichthys

Summer flounder, four-spot flounder, olive flounder, *Sommerflunder*, *Vierfleckflunder*, Cardeau fin, Перуанский паралихт



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



Parapercidae

Parapercis

Sandperch, *Krokodilfish*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור



Pegasidae פגסיים

Seamoth, *Flügelrossfisch*



Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

אינם דגי מאכל, חסרי קשקשים.



Pangasidae

Catfish, Basa, tra

Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

Non Cacher Не кошерно

דומה לדג טהור, אך אין לו קשקשים.

Pangasius

Tra catfish, Sutchi catfish, *Heiwels*



מסיבות בריאות בכלל לא רצוי לאכול.

Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

Non Cacher Не кошерно



ליסטימיים

Paralepididae



Not kosher *Nicht Koscher* לא כּוֹשֶׁר

Non Cacher Не кошерно

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

בעלי ערך מסחרי מוגבל.

לפעמים בעלי קשקשים. דגי תהום

קטנים.



Paralichthyidae

Cinnamon flounder, *Zimtflunder*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Maccullochella

Murray cod , trout cod, bluenose
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Macquaria

Estuarine-, Mountain perch
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Morone

Rockfish, golden or white perch,
striped-, yellow or white bass,
Felsen- oder Streifenbarsch, Bar
d'Amérique
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור

Polyprion

Wreckfish, Wreckbass, groper,
Hapuku, *Wrackbarsch*, Cernier,
mérou, Cabot, Бурый каменный
окунь
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
דגים גדולים עד 2 מטר ומשקל עד 90
ק"ג.

Stereolepis

Californian seabass
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
בעלי קשקשים וזנב מפוצל.



Percidae

Perch, *Barsch*, *Echter Barsch*,
Perche, Sandre, Apron, Grémille



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים



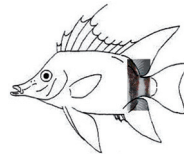
Pempheridae גרזנוניים

Sweeper, *Gleiter*, Catatufas
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
בלתי משמעותיים מבחינת הדייג. בעלי
קשקשים וזנב חד.



Pentacerotidae גבהניים

Armourhead, *Panzerköpf*



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים, צורה מיוחדת, זנב נוטה
להתפצל. דגים נדירים.



Pentapodidae חמשניים

Butterfly bream
kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים



Percichthyidae צנוניים

Temperate and striped basses and
perches, *See-*, *Wolfs-*, *Streifenbarsch*



kosher *Koscher Cacher* כשר טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

בעלי קשקשים. זנב מפוצל מעט. גדלים שונים בהתאם למינים.



סדרת הדקראים
Perciformes

Perch and perchlike fish,
Barschfisch, Barschartig

על פי רוב כשר.

Most kosher, *Meistens kosher*,
La majorité des espèces sont cacher,
Сомнение кошерно – нет

סדרת הדקראים היא החשובה שבין סדרות הדגים. לרוב בני הסדרה יש סנפיר וקשקשת, אך יש גם רבים יוצאים מהכלל.



Peristediidae

Armoured searobin, Armoured gurnard, *Panzerhahn*, Mallarmat



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

מגינים במקום קשקשים.



סדרת הפרקופסאים
Percopsiformes

Trout-perch, Sand-roller and freshwater relative,
Barschlachsverwandte

Acerina

Pope, Ruffe, *Kaulbarsch, Stur*,
Perche goujonnière, Grémille, Ерш

טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

Gymnocephalus

Ruffe

טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

Lucioperca

Pike-perch, zander, *Sandbarsch, Zander*, Sandre, perche brochet,
Судак

טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

גודל עד 120 ס"מ ומשקל 12 ק"ג.

Perca fluviatilis

פרקה

Perch, redfin perch, *Flussbarsch*,
Perche (de rivière), Обыкновенный окунь



טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

גודל עד 50 ס"מ ומשקל 4 ק"ג.

Percina, Etheostoma, Ammocrypta

Darter

טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

Stizostedion

Welleye, pike, *Zander*, Doré jaune,
Sandre, Светлоперый судак

טהור kosher *Koscher Cacher* Кошер

גודל עד 1 מטר ומשקל בין 4 ל 11 ק"ג לפי המין.



סדרת הפלוסטתיאיים Phallostethiformes

Phallostethiden, priapium fish,
Kehlphallusfisch

טהור kosher Koscher Cacher Косер

בני סדרה זו הנם בעלי קשקשים, בעיקר בקו הצד, אך אינם דגי מאכל.



Pholidae

Gunnel, *Butterfisch*, Papillons de mer



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

He kosherно Non Cacher

מסדרת הדקראים Perciformes
כנראה חסרי קשקשים.



Phycidae

Hake, *Gabeldorsch*, Phycis

טהור kosher Koscher Cacher Косер

סדרת הדקראים Perciformes

Phycis **דוניס**

Lesser forksbread, *Froschquappe*,

Phycis, Trident, Лутвоголов



טהור kosher Koscher Cacher Косер



טהור kosher Koscher Cacher Косер

בעלי קשקשים ברורים, ברוב המינים. דגים קטנים, מקסימום עד 20 ס"מ. הם חסרי משמעות כדגי מאכל.



יבשתניים Periophthalmidae

Mudskippers, mudhoppers,
climbing-fish, *Schlammspringer*

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

He kosherно Non Cacher

מסדרת הדקראים Perciformes

דגי משפחה זו בדרך כלל אינם בעלי משמעות כדגי מאכל. לחלק מהם יש קשקשים, אך מכיון שאינם חיים כל הזמן במים אלא יוצאים גם ליבשה מתעוררת השאלה האם ניתן לקרוא להם "מכל אשר במים"¹⁹⁰.



Petromyzonidae

Lamprey, *Petromyzon*, Lamproies
fluvialis



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

He kosherно Non Cacher

¹⁹⁰ ראה ריטב"א מכות טז, לענין ביניתא דבי כרבא, ראה גם לעיל לענין דגים החיים גם ביבשה.



Plecoglossidae

Ayu sweetfish, *Aya*, Ayu, Ая
 kosher *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר טהור
 מסדרת הסרדינאים Clupeiformes

Plecoglossus altivelis

Ayu, sweetfish, *Aya*, Ayu



טהור *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher

Plectropomus maculatus

Bar-cheeked-, spotted coral trout,
Gelber Zackenbarsch, *Vieille Saint-Silac*

טהור *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher
 בעלי קשקשים.



Plesiopidae

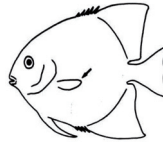
Longfin, roundhead, *Rundkopf*,
Mirakelbarsch



טהור *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher
 מסדרת הדקראים Perciformes
 בעלי קשקשים ברורים וזנב לא מפוצל.
 דגים קטנים. ללא משמעות כדגי דיג.



Platacidae פלטאקסיים



טהור *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher
 מסדרת הדקראים Perciformes
 קשקשים קטנים מתחלפים בקביעות, זנב רחב ולא מפוצל.



שטח ראשיים Platycephalidae

Flathead, flathead gurnard,
Flachkopf, *Plattkopf*

טהור ? *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher

חלק כשר וחלק לא ??? לחלק מהסוגים יש קשקשים, לאחרים אין.
 מסדרת הדקראים Perciformes

שטחראש חדי *Platycephalus*

Flathead, cociella, *Sandflachkopf*,
Platycéphale indien, Бурый
 плоскоголова



טהור *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher

Suggrundus

Flathead, cociella, *Flachkopf*,
Platycéphale

טהור *Koscher Cacher* כּוֹשֶׁר kosher

Glyptocephalus (cynoglossus)

Witch, *Rotzunge*, *Hundszunge*,
Zungenbutt, *Scholle*, Plie grise, plie
cynoglosse, Камбала

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
עד 60 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.

Hippoglossus

Halibut, *Heilbutt*, Fléten, Палтус

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
בהתאם למין 2-2.5 מטר ומשקל 200-300
ק"ג.

Hippoglossina

Bigmouth sole, bastard halibut,
Perpeire gros yeux, Гипоглоссина

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
עד 40 ס"מ ו-50 ק"ג.

Isopsetta

Butter or sealyfin

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*

Lepidopsetta

Rock sole

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*

Limanda

Yellowtail flounder, dab, common
dab, *Kliesche*, *Gelbschwanzflunder*,
Scharbe, *Limanda cummune*, Plie
rouge, Лиманда, желтохвостая

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
עד 50 ס"מ ומשקל בין 1 ל-3 ק"ג בהתאם
למין.

Lyopsetta

Slender sole, arctic flounder, Flet

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*

**טטצדיים****Pleuronectidae**

Righteye flounder, sole, halibut,
Schollen, Sole, (Flet, Plie, Carpelet,
Limanda), Камбаловые

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
Psetta maxima חוץ מ

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кашерно

Atheresthes

Arrowtooth flounder, *Pfeilzahn-Heilbutt*,
Faux flétan du Pacifique,
Американский стрелозубый палтус

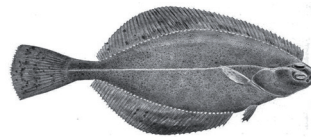


מצד הגב (רואים קשקשים) ומצד הבטן

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
עד 60 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.

Citharichthys

Sanddab

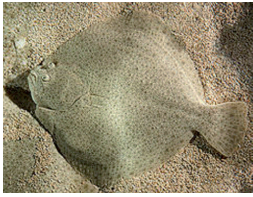


kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*

Eopsetta jordani

Petrale sole, *Kalifornische Scholle*,
Plie de Californie, Камбала-ромб

kosher *Koscher Cacher* טהור *Кашер*
עד 70 ס"מ ומשקל 3 ק"ג.



טורבוט בסביבה כמעט טבעית
(בסביבה טבעית לא נראה אותו)

Not kosher **Nicht Koscher** **לא כשר**

Non Cacher **Не кошерно**

דיון הלכתי ראה עמוד 331

Psetta jordani

Brill, Petrale sole, *Scholle*
(*Kalifornische*), Plie (California)
טהור *Koscher Cacher Кошер*

Pseudopleuronectes

americanus
Winterflunder, *Amerikanische*
Winterflunder, Plie rouge, Зимняя
камбала
טהור *Koscher Cacher Кошер*
עד 50 ס"מ ומשקל 3 ק"ג.

Reinhardtius hippoglossoides

Greenland halibut, turbot, black
halibut, *Schwarzer Heilbutt*, Halibut
noir, Flétan noir, Атлантический
черный палтус
טהור *Koscher Cacher Кошер*
עד 100 ס"מ ו 70 ק"ג.

Scophthalmus rhombus¹⁹¹

Brill, *Tarbutt*, *Kleist*, *Glattbutt*,
Barbue, Turbot lisse, Гладкий ромб
טהור *Koscher Cacher Кошер*
75 ס"מ ו 61 ק"ג.
בעלי קשקשים.

¹⁹¹ ראה עמוד 331

Microstomus

Lemon sole, dover sole, *Echte*
Rotzunge, *Limande*, Limande sole,
Тихоокеанский малорт
טהור *Koscher Cacher Кошер*
60 ס"מ ומשקל 1 ק"ג.

Parophris

"English" sole
טהור *Koscher Cacher Кошер*

Platichthys flesus

Flounder, European flounder,
starry flounder, *Gemeine Flunder*,
Sandbutt, *Sternflunder*, Flet, Flet
commun
טהור *Koscher Cacher Кошер*
50 ס"מ ו 10 ק"ג.

Pleuronichthys

Pacific sole, turbot, redged eye
flounder, Carlottin meita-gare
טהור *Koscher Cacher Кошер*
30 ס"מ ועד משקל 1 ק"ג.

Pleuronectes

פלייס

Plaice, *Scholle*, *Goldbutt*, Plie,
Carrelet, Морская камбала,
Обыкновенные камбалы



טהור *Koscher Cacher Кошер*
עד 70 ס"מ ו 51 ק"ג.

Psetta maxima,

טורבוט

Scophthalmus maximus

Turbot, *Steinbutt*, *Dornbutt*, Turbot,
Турбо, Псетод, Калкан



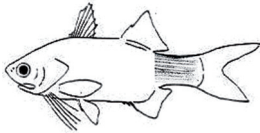
שפמנונים קוצניים Plotocidae

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно



פולינמיים Polynemidae

Threadfin, *Federflosser*,
Fingerfisch, Barbur



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Eleutheronema *tetradactylum*

Four-finger threadfin,
Riesenfadenfisch, Barbure mamali,
Capitaine de l'Indo-Pacifique,
Четырехпалый пальцелер

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
עד 2 מטר ו1451 ק"ג.

Polydactylus

Basterd mullet, Stripped threadfin,
Barbure indien

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
עד 120 ס"מ ומשקל 20 ק"ג.

Polynemus quadrifilis, *Polydactylus quadrifilis*

Kapitaensfisch, *Fingerfisch*
טהור *Koscher* Cacher Кошер



סדרת דגי משה רבינו (סוליתאים) Pleuronectiformes

Камбалообразные

טהור עם יוצאים מהכלל.

Kosher with some exceptions,
Kosher mit wenigen Ausnahmen

דגים אלו הם דגי קרקע. לרובם קשקשים גדולים ובולטים. בקבוצה זו יש להבחין בדגים שעניניהם נמצאות מצד ימין ובאלו שעניניהם נמצאות מצד שמאל. באלו שהעניניים מצד ימין של הגוף מוצאים בכולם קשקשים¹⁹². מצד שני, באלו שהעניניים מצד שמאל יש **לפחות** מין אחד שנחשב כחסר קשקשים. בכולם הזנב אינו מפוצל.

יש הטוענים שאפשר להבחין במין הטהור באמצעות הבטן הלבנה. כמעט בכל הדגים השטוחים מוצאים בטן לבנה. הסיבה היא, כיהם דגים הנמצאים בתחתית הים. בבטנם אין הם זקוקים להסוואה. הצבע האפייני הוא בצד הגב. לעתים קרובות דווקא בבטן נראים הקשקשים. בטן חלקה לגמרי, יכולה להצביע על כך שאין לדג קשקשים. בתמונה נראה הדג הכהה מצידו העליון. מצידו התחתון הוא הפוך (לא נראים עיניים) ובהיר. השווה גם בתמונה הקודמת.



מצד הגב ומצד הבטן (*Psetta maxima*)

¹⁹² ראה הרב ד. פלדמן, שימושה של תורה, לונדון, תשטו, תופעה זו מתאימה כנראה לכל הסוגים. (למרות הכל יש מוטציות בודדות הפכות)



Pomacanthidae

Angelfish, *Kaiserfisch*, Cernier

Atlantique

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור

Pomacanthus, Euxhipops, Arusetta

Angelfish, *Kaiserfisch*, Cernier

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור



שוניתיים Pomacentridae

Damsel fish, *Korallenbarsch*,
Riffbarsch, *Jungfernfisch*



טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור

Perciformes מסדרת הדקראים

Chromis

Blacksmith

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור

Hypsypops

Gairibaldi

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור

עם קשקשים. דגים יפים וקטנים,
הנמצאים בשוניות הים.



בעלי קשקשים קטנים. (לפי חלוקה אחרת
הם משפחה יחידה בסדרת הפולינמאים.
ראה הערך הבא).



סדרת הפולינמאים Polynemiformes

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור

רוב בני סדרה זו טהורים, אך רובם אינם
דגי מאכל. בעלי קשקשים וזנב מפוצל.
משפחת הפולינמאים מובאים גם בסדרת
הדקראים.



Polyodontidae

Paddlefish, Spoonbill, *Löffelstör*,
Vielzähler, *Schaufelrüssler*, Spatule

חידקן בו הקשקשים הגנואידיים לא כל כך
בולטים. בקצה החדק יש מעין כף.

לא כשר Not kosher Nicht Koscher

Non Cacher Не kosherно



Polyprionidae

Wreckfish, *Wrackbarsch*, Cernier
atlantique

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור

Polyprion

Groper Hapuku, *Hapuku-*
Wrackbarsch, Hapuku wreckfish,
Γρυπερ



יש לו קשקשים בכל מקום גם בסנפירים ועל הראש

טהור kosher Koscher Cacher כושפ טהור



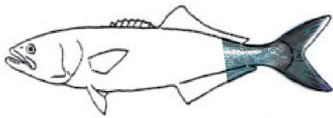
גומבריים Pomatomidae

Bluefish, Snapper blue, *Blaufisch*,
Tassergal ou Poisson-bleu, Λυφάρη

טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
מסדרת הדקראים Perciformes

גומבר [גומבר] Pomatomus

Bluefish, *Blaufisch*, *Tassergal*,
Tassergal, Coupe fil, Λυφάρη



טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
מסדרת הדקראים Perciformes
בעלי קשקשים קטנים וזנב מפוצל. 125
ס"מ ומשקל עד 15 ק"ג.



חכליליים Priacanthidae

Catalufa, bigeye,
Grossaugenbarsch, *Bullaugen*, Juif

טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
מסדרת הדקראים Perciformes

חכליל Priacanthus

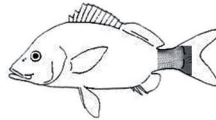
Red bigeye, (*Pazifischer*)
Grossaugenbarsch, *Beauclair du*
Pacifique



טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
30 ס"מ וק"ג אחד.

גממיים Pomadasyidae

Grunt, pigfish, *Grunzer*,
Grunzerfisch, *Schweinsfisch*,
Grondeur



טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
מסדרת הדקראים Perciformes

Anisotremus

Porkfish, Sargo, black margate,
Lippu croupia

טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
70 ס"מ ועד 5 ק"ג.

Haemulon

Grunt, margate, *Grunzer(fisch)*,
Gorette margate, -jaune, Ронка



טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
גדלים שונים.

Orthopristis

Pigfish

טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר

Plectorhynchus

Sweetlip, rubberlip,
Diagramme moucheté

טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר

Pomadasys

Grant, Grondeur

טהור *Kosher Cacher* כּוֹשֶׁר
בעלי קשקשים וזנב מפוצל מלא או חלקי.

גממית



קוביתיים *Rachicentridae*

Cobia, cobio, Sergeant fish,
Königsbarsch, Cabilo (guyanes),
Sergent

kosher *Koscher* Cacher *Коскер* טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Rachycentron canadum

Cobia, cobio, black bonito,
Koenigsbarsch, Cabilo, *Кобва*



kosher *Koscher* Cacher *Коскер* טהור
צורת דג טהור טיפוסית. קשקשים קבועים
עמוק יותר בעור. לפי (U) טהור.



Regalecidae

Oarfish, Sea-serpent, *Riemenfisch*,
Bandfisch, Roi des harengs

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher *Не kosherно*

Regalecus glesne

Oarfish, *Riemenfisch*, *Bandfisch*, Roi
des harengs, Обыкновенная ремень
рыба, Сельдяной король



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher *Не kosherно*

בעלי קשקשים קטנים וזנב מפוצל
בקצהו.



Pristidae

Sawfish, *Sägefisch*, Poissons-scies



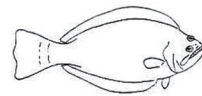
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher *Не kosherно*

הם בעלי שיניים חדות משני צידי המקור.
זה נראה כמברשת שיניים ומשמש
במקומות שונים כתעמולה למען צחצוח
שיניים.



גריטיים *Psettodidae*

Psettodid, spiny flatfish, Adalas,
Ebarmen, *Hartstrahlenflunder*



kosher *Koscher* Cacher *Коскер* טהור
מסדרת דגי משה רבינו (סוליאתיים)
Pleuronectiformes

Psettodes erumei אנפילית

Indian halibut, Indian spiny turbot,
Indopazifischer Ebarme, Flétan
tropical, Коллючеперая камбала

kosher *Koscher* Cacher *Коскер* טהור
מין יחיד, דג ימני או שמאלי,
בעל קשקשים.

RajaRays, *Rochen*, RaieNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно



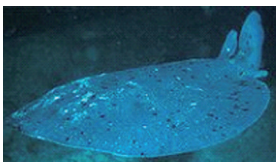
Rhinobathidae Bathoidae

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

RhinobatusGuitarfish, *Geigenrochen*, GuitareNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

TorpedoElectric ray, *Zitterrochen*, TorpillesNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

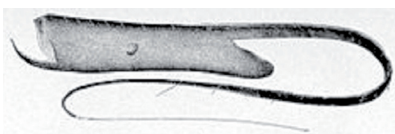
Non Cacher Не kosherно



סדרת השקלועים Saccopharyngiformes

Swallower, *Sackmäuler*, *Schlinger*,

Gulper



Rhomboidae Pleuronectidae

RhombosoleidaeSand flounder, Diamond, Dab,
Square, *Sandflunder*, Sole de
Nouvelle Zélandekosher *Koscher* Cacher kosher טהור

מסדרת דגי משה רבינו (סוליאתיים)

Pleuronectiformes

בעלי קשקשים. ראה עמוד 331.



בטאיים Rajidae

Ray and skate, *Rochen*, Rais et
PocheteauxNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

Manta, MobulaManta, *Teufelsrochen*, ManteNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

MyliobatisEagleray, *Adlerrochen*, Aigle de merNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

PristisSawfish, *Sägefisch*, Poisson-sciesNot kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

Oncorhynchus **טרוטה**

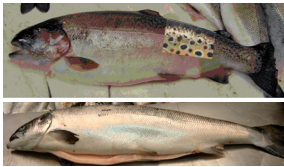
Coho, Sockeye, blue back-, humple back-, chum-, dog-, fall-, king-, pink-, spring-, shinock-, red salmon
Buckel-, Buckelkopf-, Rosa-, Hunds-Chum Lachs, Saumon, Truita, Лосось Кларке



kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*
 גדלים שונים מאד לפי המינים.

Salmo **טרוטה [פורל]**

Coho, Rainbow trout, Salmon, cutthroat trout, *Forelle, Lachs*, Truite, Saumon, Речевая форель



פורל חתוך

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*
 גדלים שונים מאד לפי המינים.

Salvelinus

Char, trout, *Saibling, Char, Ombre*, Saumon, Гольцы

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*
 גדלים שונים מאד לפי המינים.

Thymallus

Grayling, *Äsche, Ombre*, Харуц



kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

דג טורף בעלי חיים גדולים הרבה ממנו (בדומה לנחש מבין הזוחלים).

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

ללא קשקשים, סנפירים ושלפוחית שחייה. אינם דגי מאכל.



Salangidae

Icefish, noodlefish

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не kosherно

נראה כחוט עבה.



Salmonidae **סלמוניים**

Salmonid, *Lachs*, Лососевые

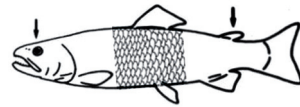
kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים

Coregonus

סלמון

Whitefish, chub, Houting, *Maräne, Cisco, Schnäpel, auch Felchen*, Corégono, Qutil, marène, Ряпушка



kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

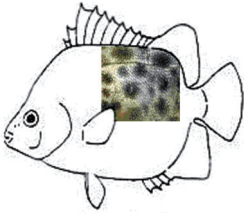
גדלים שונים מאד לפי המינים (מ 1 - 15 ק"ג)

Leuciscus

Chub, lingjaw, blackfin, lake herring, Dace, Graining, Skelly, *Döbel, Aitel, Hasel, Chevesne, Chevaine, Vandoise*, Голови

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

גדלים שונים מאד לפי המינים.

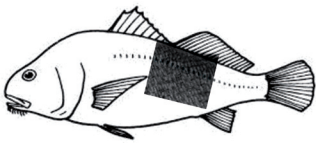


טהור *Koscher Cacher Kasher*
דגים נדירים. זנב מפוצל, ובעלי קשקשים.



עֵיט יִמִּיִּים *Sciaenidae*

Kob, drum, croaker, *Umberfisch*,
Adlerfisch, *Trommler*, Tambour,
Grondeur, Maigre, Горбылевые



טהור *Koscher Cacher Kasher*
מסדרת הדקראים Perciformes
בעלי קשקשים וזנב רחב. גודל עד מטר
ומשקל עד 12 ק"ג.

עֵיט יִם, מוֹסֵר מַלְכוּתִי [מוֹסֵר]

Argyrosomus regius,

Sciaena aquila

Meagre, Jewfish, Butterfish,
Adlerfisch, *Adlerlachs*, Maigre



טהור *Koscher Cacher Kasher*
לפי המינים בין 150 ל 250 ס"מ ובין 40
ל90 ק"ג.

עד 60 ס"מ ומשקל 3-6 ק"ג.

בעלי קשקשים, זנב רחב אך עפ"ר אינו
מפוצל. אורכו עד 130 ס"מ ומשקלו עד 30
ק"ג.

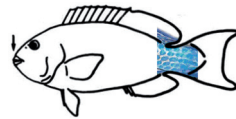


תְּכִינוּנִיִּים *Scaridae* (*Callyodontidae*)

Parrotfish, uhu, *Papageienfisch*,
Scare

טהור *Koscher Cacher Kasher*
מסדרת הדקראים Perciformes

תְּכִינוּן *Scarus*
Parrotfish, *Papageifisch*, Parroquet



טהור *Koscher Cacher Kasher*
20 – 40 ס"מ ומשקל 2 – 5 ק"ג לפי
המינים.

Sparisoma

Parrotfish, uhu

טהור *Koscher Cacher Kasher*
בעלי קשקשים גדולים וזנב [לא] מפוצל.
דגים יפים מדרום מזרח אסיה.



אֲשַׁפְתִּיִּים *Scatophagidae*

Dungfly, *Dungfliege*, *Kotfliege*

טהור *Koscher Cacher Kasher*
מסדרת הדקראים Perciformes

אֲשַׁפְתִּי *Scatophagus*
Spotted scat, *Argusfisch*, Pavillon
tcheté, Apryc



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
עד 200 ס"מ ו7 ק"ג.

Otolithes ruber

Tiger-tooth croaker, *Hundszahn-
Umberfish*, Grande verrue tigrée,
Тигровый горбыль

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
אורך 90 ס"מ ומשקל 7 ק"ג.

אוכס גדול קוץ [סאינס]

Sciaena Umbra

(Johnius, Umbrina) Brown meagre,
Seerabe, Corb commun, corb noir,
Мелакопия, Темный горбыль



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
גודל 50 ס"מ ו7 ק"ג.

Sciaenops ocellatus **רד דראם**

Red drum, Channel bass,
Augenfleck-Umberfish, Tambour
rouge, Красный горбыль



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
גודל 120 ס"מ ומשקל 30 ק"ג.

Atractoscion aequidens

African weakfish, geelback croaker,
Afrikanischer Umberfish, Téraglin,
Горбля

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
125 ס"מ ומשקל 20 ק"ג.

Cynoscion

Seatrout, weakfish, White seabass,
Umberfish, Acoupa, Горбиль



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
בהתאם למינים בין 50 ל100 ס"מ ובין 2
ל 7 ק"ג.

Equetus

Cubbyu-, ribbon fish

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור

Johnius

Johnius, Umbrina, Belanger's
croaker, Corbine de Belanger

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
30 ס"מ ומשקל 1 ק"ג.

Leiostoma

Spot of Lafayette

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור

Menticirrhus

Kingfish, king whiting, California
corbina

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור

עיט ים, [מוסר]

Micropogonias undulatus

Atlantic croaker, *Atlantischer
Umberfish*, Tambour brésilien,
Горбиль, Крокер

Cololabis saira

Pacific saury, mackerel-pike, Skipper, *Kurzschnabel-Makrelenhecht*, Balaou du Japan (Pacifique), Скумбрия-щукя

טהור *Koscher Cacher* כשר
גודל 30 ס"מ ומשקל 500 גרם.

סקומברוזוקס - רמחן

Scomberesox. Saurus

Saury, Saury pike, *Makrelenhecht*, Balauo de Atlantique, Макрелещукя



טהור *Koscher Cacher* כשר
קשקשים דקים, נושרים בקלות וזנב מפוצל. אורך הדג עד 40 ס"מ ומשקלו עד 1 ק"ג.

**Scombopsidae**

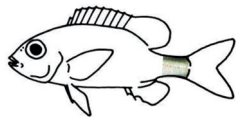
Gromofish

טהור *Koscher Cacher* כשר
Perciformes מסדרת הדקראים

Pentapodus

חומשן

Butterfly bream



טהור *Koscher Cacher* כשר
בעלי קשקשים וזנב מפוצל.

**Seriphus**

Queenfish

טהור *Koscher Cacher* כשר

יבלן (האדיות) [סאינס, לבט, קורבל]

Umbrina cirrosa

Corb, Shi drum, *Schattenfisch*, Ombrine cotière

טהור *Koscher Cacher* כשר

**Scomberomoridae**

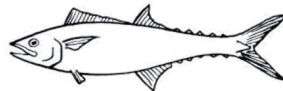
Kingmackerel, *Königsmakrele*, Thazard

טהור *Koscher Cacher* כשר
Perciformes מסדרת הדקראים

Scomberomorus

סקומברון

Spanish mackerel, *Königsmakrele*, Thazard, Макрель, Испанская макрель - Пиатнис



הקשקשים לא נראים טוב
טהור *Koscher Cacher* כשר
בעלי הקשקשים וזנב מפוצל.



רמחניים

Scomberesocidae

Saury, *Makrelenhecht*, Balaus



טהור *Koscher Cacher* כשר
Beloniformes מסדרת החניתאים

Cybiosarda elegans

Leaping bonito, *Geflecker Bonito*,
Bonite à dos tacheté, Стройная
гимносарда

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
גודל 45 ס"מ ו 2 ק"ג.

Euthynnus [פלמידה] **טונית**

Skipjack, Kawakawa, Mackerel
tuna, *Thonine*, Thonine, Тунец



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
גודל 90 ס"מ ומשקל 12 ק"ג.

Gasterochisma melampus

Butterfly kingfish, *Schmetterlings-*
Thunfisch, Gastero, Thon papillon,
Гастерохизма

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

Grammatorcynus bilineatus

Double-lined mackerel,
Doppelinien-Makrele, Thazard
kusara

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
60 ס"מ ומשקל 3500 גרם.

Gymnosarda unicolor

Plain bonito (FAO), scaleless tuna,
Rueppell's Thunfisch, *Ungestreifte*
Pelamide, Palomette, Одноцветный
бонито



kosher *Koscher* Cacher Кошер כשר ?
1 מטר ומשקל 12 ק"ג.

Scombridae **קוליאסיים**

Mackerel incl. tuna and bonito,
Makrele, *Bonito*, *Wahoo* und
Thunfisch, Maquereaux, Bonites,
Thons, Péto, Макрелевые

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Acanthocybium solandri **טונה**

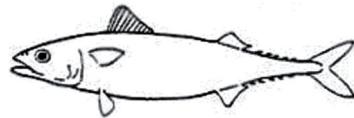
Peto, Wahoo, Ono, *Wahoo*, *Peto*,
Wahoo, Thazard bâtard, Baxy



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
אורך 225 ס"מ ומשקל עד 70 ק"ג.

Allothunnus fallai

Slender tuna, *Schlankthun*, Thon
élégant, Тунец



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
גודל 90 ס"מ ומשקל 10 ק"ג.

Auxis thazard **פלמידה לבנה**

Frigate mackerel, -tuna, leadenall,
bulett mackerel, -tuna, *Unechter*
Bonito, Auxide, Thazard, Melva,
Скумбрии видные



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
40 ס"מ לקשמו 5 ק"ג.

Scomber scombrus

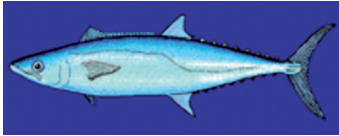
Atlantic mackerel, common mackerel, *Makrele*, *Europäische-Atlantische Makrele*, Maquereau commun, Скумбрия, Макрель

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
עד 50 ס"מ 21 ק"ג.

סקומברון, מקרל [פלמידה לבנה]

Scomberomorus

Spanish mackerel, *Makrele*, Thazard, Макрель



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
אורך 1 מטר ומשקל 6 ק"ג.

טונה [אלבקור, טונה]

Thunnus alalunga, albacares, thynnus

Albacore, *Weisser Thun*, *Germon*, Thon blanc, *Germon*, Албакор



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
130 ס"מ ומשקל 60 ק"ג.

כמעט לכל הטונות יש קשקשים רבים בצעירותם. מרבית הקשקשים נושרים במשך הזמן, ובמבוגרים יש למצא קשקשים עפ"ר רק בחגורת החזה. לקבוצה זו שייכים כל דגי הסקומברה והטונה. זנבם מפוצל. הם גם הדגים

Katsuwonus pelamis, Euthynnus pelamis

Skipjack tuna, *Gestreifter Thun*, *Echter Bonito*, Bonite à ventre rayé, Малый тунец

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
אורך 80 ס"מ ומשקל 25 ק"ג.

Orcynopsis unicolor

Rueppell's bonito, Dogtooth tuna, *Scaleless tuna*, Bonite à gross yeux, Одноцветная пелагида

kosher *Koscher Cacher* כושר ?
גודל עד 230 ס"מ ומשקל 125 ק"ג.

Rastrelliger brachysoma

(Short) Mackerel, (*kurze*) *Zwergmakrele*, Maquereau trapu, Скумбрия

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
עד 30 ס"מ ומשקל 1 ק"ג.

Sarda [בוניטו [בוניטו]

Oriental-, striped bonito, *Westpazifische Pelamide*, Bonite orientale, Обыкновенная пелагида

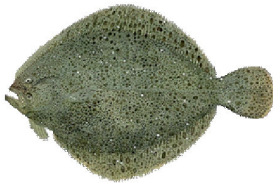
kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
90 ס"מ ומשקל 10 ק"ג.

Skomber [סקומבריה] Koliis, Scomber japonicus, Scomber colias

Kolios, chub mackerel, Spanish-, Pacific mackerel, *Spanische Makrele*, Maquereau espagnol, Японская макрель



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
אורך 60 ס"מ ועד 3 ק"ג.



טהור *Kosher Cacher* *Косер*
 kosher *Kosher Cacher* *Косер*
 75 ס"מ ומשקל 6 ק"ג.
 דיון הלכתי ראה עמוד 331.



עקרבוניים Scorpaenidae

Scorpionfish, *Drachenkopf*,
 Rascasse



טהור *Kosher Cacher* *Косер*
 kosher *Kosher Cacher* *Косер*
 Perciformes מסדרת הדקראים

Helicolenus עכשובון
 Rockfish, *Blaumaul*, *Sébaste chevrè*,
Синеротый окунь



טהור *Kosher Cacher* *Косер*
 kosher *Kosher Cacher* *Косер*

Dendochirus זהורית
 Lionfish
 טהור *Kosher Cacher* *Косер*
 kosher *Kosher Cacher* *Косер*

העיקריים, שהגמרא מגדירתם כבעלי
 קשקשים בצעירותם והחסרים קשקשים
 כשעולים מן המים.



Scophthalmidae

Turbot fish, *Steinbuttverwandte*

טהור *Kosher Cacher* *Косер*
 kosher *Kosher Cacher* *Косер*
 Except, ausser: חוץ מ:
Psetta maxima, *scophthalmus*
maximus

(ראה עמודים XXX, XXX)

מסדרת דגי משה רבינו (סוליתאים)

Pleuronectiformes

בקבוצה זו יש בודדים חסרי קשקשים.
 עיניים בצד שמאל.

Lepidorhombus רב-סנדל חלק
 Megrim, *Flügelbutt*, Cardine

Scophthalmus maximus, ברבוט
Psetta maxima

Scophthalmus rhombus, Turbot,
Steinbutt, *Tarbot*, Turbot, *Гладский*
брил, *Гладский ромб*



Not kosher *Nicht Kosher* לא כשר
 Non Cacher *Не kosherно*

1 מטר 201 ק"ג.

Scophthalmus rhombus
 Brill, *Glattbutt*, *Tarbutt*, *Kleist*,
 Barbue, Turbot lisse

Sebastolobus

Shortspine thornyhead, cowcod
kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
בעלי קשקשים קטנים וזנב לא מפוצל.

Sebastes alutus

Pacific ocean perch, *Pazifischer Rotbarsch, Schnabelfelsenperch, Sébaste du Pacifique, Грязный морской окунь*

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
50 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.

Sebastes entomelas

Widow rockfish, *Witwen-Drachenkopf, Sébaste veuf*
kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
גודל 60 ס"מ ומשקל 5 ק"ג.

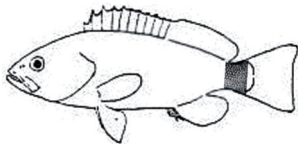


סדרת הכרישאים Selachii

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно
לבני סדרה זו שיני עור.

**Serranidae זקריים**

Seabass and rockcod, grouper, gag,
Zackenbarsch, Sägebarsch, Serran; Barbirs; Perche de mer, Каменные окуни



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
Perciformes מסדרת הדקריאים

Scorpaena

[עקרבו] עקרבונון

Scorpionfish, seulpin, *Grosser-, Roter Drachenkopf, Rascasse rouge, Морской ерш*



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
50 ס"מ ו21 ק"ג.

שלושה מינים של דג זה נמצאים בשווקים: עקרבונון מדובלל, עקרבונון מוארך ועקרבונון קטן קשקשים [כולם נקראים עקרבו].

Scorpaenopsis

Nohu

kosher *Koscher Cacher* כושר טהור

**Sebastidae**

Ocean perch, *Rotbarsch,*
kosher *Koscher Cacher* כושר טהור

Sebastes

רוטברש

Red-, rockfish, ocean perch,
Rotbarsch, Tiefenbarsch, Rascasse, Grand sébaste, Морской окунь



kosher *Koscher Cacher* כושר טהור
גודל ומשקל לפי המינים.

Serranus דקר חיפני [דובה]



דקר המכמורת [לוקוס]

Epinephelus aeneus

White grouper, *Weisser*

Zackenbarsch, Mérou blanc

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

דקר הסלעים [דאור]

Epinephelus guaza

Dusky grouper, *Riesen*

Zackenbarsch, Mérou (noir)

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Mycteroperca דוקרנית [אירדי]

Gag, scamp, Grouper, *Badèche de roche*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Ocyurus chrysurus

Yellowtail snapper,

Gelbschwanzschnapper; Vivaneau à

queue jaune, Желтохвост

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

70 ס"מ ומשקל 4 ק"ג.

Petrometopon

Graseby

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Plectropomus leopardus

Leopard grouper, *Leopardenbarsch*

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Acanthistius brasilianus

Argentine sea bass, *Argentinischer*

Zackenbarsch, Serran argentin

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

40 ס"מ ועד 5 ק"ג.

Aethaloperca

דקרן

Grouper

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Alphestes

Mutton, hamlet

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Caesioperca

Sea perch



kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Centropristis striata

Black sea bass, *Schwarzer*

Sägebarsch, Fanfre noir de Amérique,

Черный морской окунь

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

55 ס"מ ומשקל 4 ק"ג.

Cephalopholis miniata

Coral hind, *Juwelenbarsch*, Vieille étoilée

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

Epinephelus דקר [לוקוס, דובה]

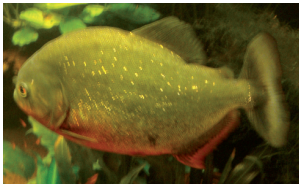
Grouper, *Zackenbarsch*, Mérou; Tiof,

Серый меру

kosher *Koscher* Cacher כּוֹשֶׁר טהור

גודל ומשקל שונה מאד לפי המינים.

Colossoma, Piaractus פירהנה
Pirapatinga, cachama, *Riesenpacu*,
salmler



kosher *Koscher Cacher* *Косшер* טהור

Salminus

Dorado

kosher *Koscher Cacher* *Косшер* טהור



סכנייים *Siganidae*

Teuthidae, rabbitfish,
Kaninchenfisch

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

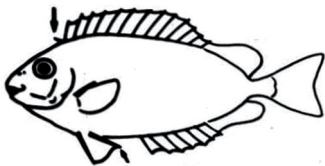
Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

Siganus [סיכן [אראס]

Rabbit fish, Spinefoot,
(Marmorierter) Kaninchenfisch,

Sigane, Sigan pintade, *Сиганус*



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

יש שני מיני סיכנים בארץ סיכן הודי
[אראס שחור, קומוניסט] וסיכן משוייש
[אראס, קומוניסט].

Promicrops lanceolatus,
Epinephelus lanceolatus

Giant grouper, *Dunkler*

Riesenzackenbarsch, Méru lancéolé

kosher *Koscher Cacher* *Косшер* טהור

אורך עד 270 ס"מ ומשקל 400 ק"ג.

Serranus cabris אוקונוס מצוי

Comber, Gaper, *Sägebarsch*,

Ziegenbarsch, *Schriftbarsch*, Serran

écriture, chèvre, *Каменный окунь*

- зebra



kosher *Koscher Cacher* *Косшер* טהור

35 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.

Variola וריולה

Moontail sea bass, painted coral

trout, Yellow edged lyretail,

Juwelenbarsch; *Mondsichelbarsch*,

Gelbsaum, *Радужная вариола*

kosher *Koscher Cacher* *Косшер* טהור

75 ס"מ ומשקל 10 ק"ג.



Serrasalmidae

Salmler, New world

kosher *Koscher Cacher* *Косшер* טהור

Cypriniformes מסדרת הקרפיונאים

לכאן שייכים דגים ארסיים ומסוכנים,
כמו דגי הפיראנה. אינם בעלי משמעות

מבחינת הדייג.

כל דגי תת סדרה זו נחשבים טמאים. כמעט כולם חסרי קשקשים. בחלקם יש משפחות שצורת הדג היא הצורה האופיינית לדגים טהורים, אך אינם כשרים כי אין להם קשקשים.



שפמנונים אירופיים Siluridae

Sheatfish, *Wels, Echte Welse*, Glane

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
He kosherно Non Cacher

Silurus

Wels, European catfish, Echter Wels, Waller, Silure (glane), Com

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
He kosherно Non Cacher

עד 5 מטר 2501 ק"ג.



סולייתים Soleidae

Soles, Seezungen, Soles, Морские языки

טהור *Koscher Cacher* kosher
סדרת דגי משה רבינו (סולייתאים)
Pleuronectiformes

[דג משה רבינו, סמכ מוסא] Achirus

Lined sole, Jewish sole Solea-,
Microchirus azevia, Azevia- Seezunge, Sole american



טהור *Koscher Cacher* kosher

קשקשים קבועים עמוק בעור. השאלה היא אם הם נקלפים¹⁹³. זנב מפוצל. לפי המינים בין 30 ל40 ס"מ ובין 1 ל2 ק"ג.



סילגואיים Sillaginidae

Whiting, sillago, *Weissling, Merlan, Merlan*

טהור *Koscher Cacher* kosher
מסדרת הדקראים Perciformes

Sillago

Sillago, *Pêche-madame, Силага*



טהור *Koscher Cacher* kosher
בעלי קשקשים קטנים וזנב מפוצל.



תת סדרת השפמנונים Siluroidei

Catfish, *Wels, Welsartige*



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher
He kosherно Non Cacher

שייכים לסדרת הקרפיונאים
Cypriniformes

¹⁹³ הרב ש.ז. רווח, מתיר תולעת שני, המכון למצוות התלויות בארץ, תשסו, לפי (U) הם טהורים. גם דני גולני, מדריך הדגים של ישראל, 2002, כתב שהוא בעל קשקשים קטנים.

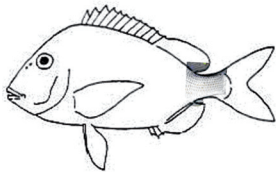
ספרוסיים (Denticidae) Sparidae

Seabream, porgies, sheepshead, *Brassen, Meerbrassen, Dorades, Sargues, Dentés, Brème de mer*

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
סדרת הדקראים Perciformes

ספרוס [זופס] Acanthopargus

Black banded beam, Two banded seabream



טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*

Argyrozona

Carpenter, Doppie, Silverfish, Denté charpenter, Серебристый зубан

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
80 ס"מ ומשקל עד 4 ק"ג.

גובוס Boops boops

Bogue, Ox eye, *Ochsenauge, Gelbstriemen, Bogue, Полосатик, Большеглядый Бугц*



טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*

Calamus

Porgies, Daubent loto

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
גדלים שונים בהתאם למינים.

Glyptocephalus zachirus

Long finned sole, Rex sole, *Amerikanische Scholle, Plie, cynoglosse royale, Длинноперая камбала*

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
60 ס"מ ומשקל 1500 גרם.

סוליינית Pardachirus

Moses sole

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
מפריש נוזל רעיל

Solea elongata

Elongate sole, Arabic sole, *Arabische Seezunge*

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*

סולית [דג משה רבינו] Solea solea

True sole, common sole, Dover sole, *Seezunge, Gemeine Seezunge, Sole commune, Sole, Обыкновенный морской язык*



טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
אורך 50 ס"מ ומשקל עד 2 ק"ג.

Zebrias zebra

Zebra sole, Полосатый косорот

טהור קושר קושר קושר *Kosher Kosher Kosher*
20 ס"מ ומשקל 200 גרם.
בעלי קשקשים. עיניים בצד ימין.



חדון אזור [פונטצו,אספור]

Diplodus puntazzo

Sharpsnout sea bream,
Zweibindenbrassen, Sar à tête noir
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

Hucho

Danube salmon, Taimen,
Bibirischer Huchen, Saumen du
Danube, Huchon
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור
גודל 140 ס"מ ומשקל 40 ק"ג.

Lagodon

Pinfish
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

שישן מסורטט [מרמיד]

Lithognathus

Stripped sea bream,
Marmorbrassen, Dorado-marbré,
Marbré commun, Атлантичский
землерой
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

Oblada

אובלד [מנוריון]

Bream



kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

Pagellus

וורדית מצוייה

Pandora, *Rotbrasse*, Pageot commun,
Парен



kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור
50 ס"מ ו 50 ק"ג.

Cheimerius nufar

Cape gurnard, soldier, santer
seabream, *Nufar-Seebrasse*
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

Chrysolephus gibbiceps

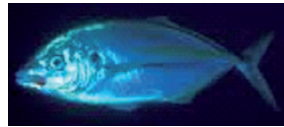
Red stumpnose, *Roter
Stumpfnasenbrasse*
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

Chrysophris major

Red sea bream, *Seebrasse*
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

Dentex [פרידה, פיז'מה]

Dentex, common dentex,
Zahnbrasse, Denté commun,
Синагрида, Зубан



שלושה מיני שינן נמצאים בשוק: שינן החוט, שינן הניבים ושינן עינני.
kosher *Koscher Cacher Кашер* טהור

סרגוס [מרמיד, גרבידה]

Diplodus sargus

White bream, *Weissbrasse*, Sar,
Белый саргус



טהור *Koscher Cacher Кашер*
ארבעה מינים של דג זה נפוצים בשווקים שלנו: סרגוס הטבעות, סרגוס הפסים [פיז'מה], סרגוס כתפי [חראן] וסרגוס משורטט [סרגוס גיג].
עד 45 ס"מ ו 21 ק"ג.

Pachimetopon

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

שפרנון [פרידן]

Rhabdosargus sarba

Yellowfin bream, Stumpnose,

Stumpfnase, *Sargue doré*,

Желтоперый спар, тупорыл

(Rus. Zheltoperiy spar, - tuporyl)

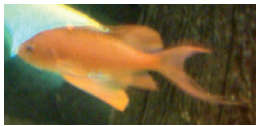
kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

70 ס"מ ומשקל 10 ק"ג.

Sarpa

סלפית [סולבי]

Goldline, *Goldstriemen*, *Saup*



kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

Sparodon

Musseleracker

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

ספרוס [דאניס, צ'יפורה]

Sparus aurata

Gilthead sea bream, *Goldbrasse*,

Daurade, *Dorade royale*, *Морской*

карась



kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

50 ס"מ ו 21 ק"ג.

Stenotomus

Scup, *Brasse*

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

בעלי קשקשים וזנב מפוצל. עד 80 ס"מ ו 8

ק"ג.

Pagellusacarne [לבן] ורדית קמורה

Axillary sea bream, *Rotbrasse*,

Pageot blanc

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

ורדית שישנית [ג'רבידה]

Pagellus erythrinus

Common pandora, *Rotbrasse*,

Pageot commun

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

Pagrus

Porgies, seabream, *Meerbrasse*,

Pagre a points bleus



kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

60 ס"מ ו 31 ק"ג.

ישנם אצלנו שלושה מינים דומים: ספרוס

הפסים [פיזימה], ספרוס מצוי וספרוס

שוה קוצים [הנקראים פרידה]

(ראה Dentex)

Petrus

Red steenbras, *Gelbrote*

Meerbrasse, *Denté du Cap*, *Желтый*

зубан

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

עד 180 ס"מ ומשקל 60 ק"ג.

Pterogymnus lanarius

Panga, *Panga-Meerbrasse*, *Panga*,

Радужный дагеррад

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

Polysteganus

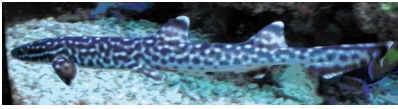
ורדינון

Silverfish

kosher *Koscher Cacher* טהור *Косер*

Squalidae

Dogfish, *Katzenhai*, Aiguillat



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Squalus

Dogfish shark, spurdog, *Dornhai*,
Dornfisch, Aiguillat



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно
150 ס"מ עד 9 ק"ג.



Squantinae

Monkfish, Angelshark, *Engelhai*,
Anges de mer

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

כרישיים.



סדרת הסטפנאים

Stephanoberyciformes

Prickelfish, Dornfisch
kasher *Koscher* Cacher Косер טהור
דגים בעלי קשקשים. אך אינם דגי מאכל.



אספירנתיים Sphyraenidae

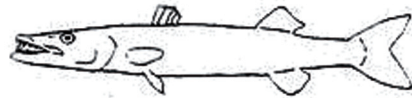
Barracuda, *Pfeilhecht*, *Barrakuda*,
Brochets de mer, Морские щуки

kasher *Koscher* Cacher Косер טהור
Mugiliformes מסדרת הקיפונאים

[מליטה, ברקודה]

Sphyraena

Barracuda, kakus, *Barrakuda*,
Pfeilhecht, Barracuda, Bécune,
Атлантическая морская щука



kasher *Koscher* Cacher Косер טהור
בעלי קשקשים קטנים וזנב מפוצל. הגוף
מאריך באורך עד 180 ס"מ ומשקל עד 30
ק"ג.



Sphyrnidae

Hammerhead shark, *Hammerhai*,
Requins-marteaux



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

כרישיים עם אף רחב כמו פטיש, ומכאן
השם, או עם חוד.



דומים מאד לעפיאניים ויש המשייכים אותם משפחה אחת. כנראה אינם חשובים כדגי דייג.

Stolephorus

Bagoong

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור
דג קטן עד 10 ס"מ.



סטומיאסיים

Stomiidae, Stomiatidae

Scaly dragonfish, barbeled dragonfish, *Schuppen-Drachenfisch*



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
עפ"ר חסרי קשקשים. אם יש קשקשים
עפ"ר קבועים חזק ואינם נקלפים., אינם
דגי מאכל.



סטרומאטיים

Stromateidae

Pomfret, *Pampel*, *butterfisch*,
Castagnole

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור
Perciformes מסדרת הדקראים

Pampus

Pomfret, *Pampel*, Aileron (argenté),
Серебристый пампос

קופיצוניים

Sternoptychidae

Hatchetfish, *Tiefsee-Beilfisch*,
Silberbeilfisch



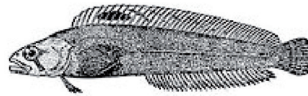
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
עפ"ר חסרי קשקשים.



Stichaeidae

Prickelback, cockscomb, warbonnet,
shanny



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Xiphister

Rock prickelback, rockeel

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно



סטולפורידיים

Stolephoridae

Bagoong

kosher *Koscher* Cacher Косер טהור
Clupeiformes מסדרת הסרדינאים
בעלי קשקשים וזנב מפוצל.



סינברנכאים Synbranchidae

Swamp-eel, *Kiemenschlitzaal*,
Sumpfaal



לא כשר *Not kosher Nicht Kosher*
He כשר *Non Cacher Не kosherно*

בדגי סדרה זו מוצאים סנפירים קטנים וקשקשים קטנים, יש מקרים בהם הקשקשים ולפעמים גם הסנפירים מנוונים, ואפילו חסרים לגמרי. מבנה דומה לצלופח. הם אינם דגים טהורים.



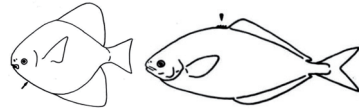
סדרת האבובוניים Syngnathiformes

Sea horse & pipefish and
allies, *Seepferdchenverwandte*,
Hippocampus

לא כשר *Not kosher Nicht Kosher*
He כשר *Non Cacher Не kosherно*

בענין דג זה יש שאומרים שהוא יוצא מהכלל ויש לו קשקשת ואין לו סנפיר (כף החיים, שם, אות טו). דיון דומה הובא לגבי הדג הנקרא סאקיקיי"ד, שיש לו קשקשת ואין לו סנפיר (ראה דרכי תשובה שם).

השאלה שנתעוררה בדגים אלו היא, האם ייתכן שיש דג שיש לו קשקשת ואין לו סנפיר, שהרי המשנה (נדה נא ב) אומרת: **כל שיש לו קשקשת יש לו סנפיר, ויש שיש לו סנפיר ואין לו קשקשת.** אם קיימת אפשרות כזו הרי שהמשנה דנה ברוב המקרים ולא בכלם, בניגוד לשיטת הגמרא שסנפיר נכתב רק משום יגדיל תורה ויאדיר. (ענין גם נחל אשכול, הלכות בהמה חיה ועוף וכו', עמ' 67).



טהור *kosher Koscher Cacher Kowsep*
40 ס"מ ומשקל 2 ק"ג.
בעלי קשקשים עגולים קטנים ונשירים,
וזנב מפוצל.

Peprilus

Butterfish, Butterfisch, Dollarfisch,
Stromatée à fossettes, Масляная
рыба



טהור *kosher Koscher Cacher Kowsep*
25 ס"מ ומשקל 300 גרם.



אבנוניים Synanceidae

Stonefishes, *Steinfisch, Teufelsfisch*



טהור *kosher Koscher Cacher Kowsep*
מסדרת הדקראים *Perciformes*
דגים ארסיים¹⁹⁴, בעלי קשקשים.

¹⁹⁴ ייתכן והדגים שהזכיר מעדניו"ט, אלו טריפות, סימן סז, סטינקס מוריניס, שהם ארסיים, הם דגים אלו.

¹⁹⁵ דובר בדג ארסי שיש לו רגליים אך יש לו קשקשים. ישנו דיון נרחב בפוסקים, יש שכתבו שהוא דג טהור (ראה דרכי תשובה, שם, ס"ק כז). יש שסוברים שהסיבה היא בקבלה מכיון שיש לו קשקשת. יש האוסרים ואומרים שהוא שרץ.

טהור *Kosher Cacher Kasher*
 מסדרת הסרדינאים *Clupeiformes*
 בעלי קשקשים.

Saurida **פוטית, זהוב הים**
Lizardfish, Marmor-Eidechsenfisch,
Anoli, Eco, Сауридо eco



טהור *Kosher Cacher Kasher*
 50 ס"מ ו 11 ק"ג.

Saurida tumbil
 Greater lizardfish, *Großer Eidechsenfisch,*
 טהור *Kosher Cacher Kasher*

אופירית נודדת [מקרוני, חול]

Saurida undosquamis
 Brushtooth lizardfish,
Grossschuppen-Eidechsenfisch



טהור *Kosher Cacher Kasher*



טורפניים Teraponidae

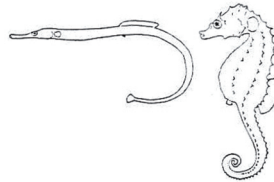
Thornfish, grunter, tiger-perch,
Tigerfisch, Sägebarsch



טהור *Kosher Cacher Kasher*
 מסדרת הדקראים *Perciformes*

דגים שאינם בעלי מבנה אפייני לדגים.
 הם בעיקר חיות נוי קטנות כמו סוסוני
 ים, חלוליונים, זקיפונים וכד'. חסרי
 קשקשים, אך אינם דגי מאכל.
 לסדרה זו משתייך החלילון מפותחים
 ממשפחת החליליונים, דג חסר קשקשים
 וסנפירים בלתי זוגיים.

Fistularia **petima**



אבובנאים (חליליון וסוסון ים)



סינודיים Synodidae

טהור *Kosher Cacher Kasher*
 מסדרת הסרדינאים *Clupeiformes*

Synodus [דג לטאה]

Lizard fish
 טהור *Kosher Cacher Kasher*
 בעלי קשקשים גדולים וזנב מפוצל. דומה
 מאד לבא. רבים משייכים אותם למשפחה
 אחת. אורך הסינודוס כ 60 ס"מ. במקרים
 נדירים קשקשים חסרים. שלפוחית שחיה
 קטנה מאד או חסרה.



Synodontidae

Lizardfish, *Eidechsenfisch,* Anoli de
 mer





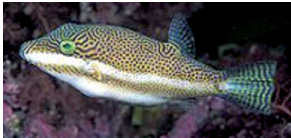
סדרת הארבע שונאים Tetradontiformes

Plectognath fish,
Kugelfischverwandte

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Cantigaster

Sharpnosed puffer, Tobie



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Fugo

Puffer, blowfisher, swellfish

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Lagocephalus

Swellfish, Puffer, blowfisher

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Sphoeroides

Swellfish, sea-squab, Puffer,
blowfisher

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

סדרה זו מעניינת במיוחד. יש מהם שקשקשיהם הפכו לקוצים. באחרים הקשקשים מחוברים לשריון ובאחרים הם מנוונים לגמרי ואינם נראים. בשתי משפחות יש דגי מאכל חשובים. (יש מהם שהאיברים הפנימיים רעילים)

Hephaestus

Thronfish, *Grunter*

kosher *Koscher Cacher* kosher טהור
קשקשים קטנים וזנב מפוצל.

Terapon

טורפן

Therapon, Tigerfish, *Tigerfisch*,
Violon jarbua, Терapon



kosher *Koscher Cacher* kosher טהור
25 ס"מ ועד 1 ק"ג.



נפוחתיים Tetraodontidae

Puffer, Leather jacket, *Kugelfisch*,
Poissons-globes, Скалозубы



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

בשרם רעיל.

Arathron

נפוחית [אבו נפחא]

Puffer



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не kosherно

Trachinus

דרקון

Weever, *Petermännchen*, Vive,
Морской дракон



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно
כנראה בעלי קשקשים קטנטנים שאינם
נראים בעין.

**Trachipteridae**

King of the Herring, Flambe,
Argentin, Ruban de mer



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

**Trichiuridae רצועניים**

Ccutlassfish, hairtail, *Haarschwanz*,
Rinkfisch, Poisson-sabre, Jarretièrè
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

Trichiurus רצוען [דג סרט]
Cuttlasfish, *Degenfisch*,
Haarschwanz, Poisson-sabre

**Toxodidae**

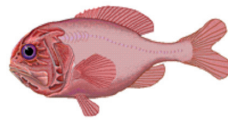
Perche-cracheuse



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
Perciformes מסדרת הדקראים
בעלי קשקשים.

**Trachichthyidae**

Slimehead, roughie, *Sägebauch*



kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור
Beryciformes מסדרת הברקנאים
הם בעלי קשקשים. לפי OU.

Hoplostethus atlanticus

Orange roughie, slimeheads,
Granatbarsch, *Atlantischer*
Sägebauch, Empereur, Hoplo stetè
orange, Слизнеголов

kosher *Koscher* Cacher Кошер טהור

**Trachinidae דרקוניים**

Weeverfish, *Drachenfisch*,
Petermännchen, Vives

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים
דגים ארסיים.

חלק כשרים ואחרים לא

Some kosher others not, *Einige Koscher andere nicht,*

Perciformes מסדרת הדקראים
לחלק מהמינים יש קשקשים, לאחרים אין.

טריגלית חלקה

Chelidonichthys capensis

Gurnard, *Kap-Knurrhahn,*

kosher *Koscher* Cacher *Косчер* טהור

Prionotus

Gurnard, *Searobin,* Grondin (carolin),

Тригла

kosher *Koscher* Cacher *Косчер* טהור

35 ס"מ ומשקל 1 ק"ג.

Trigla **טריגלה [קלשונית]**

Grey gurnard, *Grauer Knurrhahn,*

Trigla gris, Grondin gris,

Обыкновенный морской петух

kosher *Koscher* Cacher *Косчер* טהור

Trigla lucerna **טריגלה [חלקה]**

Roter Knurrhahn, *Red gurnard,*

Grondin rouge, Тригла

kosher *Koscher* Cacher *Косчер* טהור

Trigla lyra

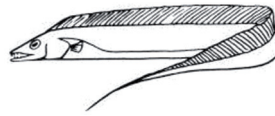
Piper, piper gurnard, *Pfeifen-*

Knurrhahn, Leierknurrhahn,

Pfeifenfisch, Grondin lyre, Тригла

лира

kosher *Koscher* Cacher *Косчер* c



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר
Non Cacher *He kosherno*

עפ"ר חסרי קשקשים¹⁹⁵.

Trichiurus lepturus

Atlantic cultassfish, *Degenfisch,*

Haarschwanz, Poisson sabre

commun, *Сабля рыба*

Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher *He kosherno*

250 ס"מ ומשקל 5 ק"ג.



Trichodontidae

Sandfish, *Sandfisch*



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher *He kosherno*

Perciformes

מסדרת הדקראים

חסרי קשקשים.



Triglidae **טריגליים**

Searobin, gurnard, *Knurrhahn,*

Grondins, *Морские петухи*



¹⁹⁵ באנציקלופדיה התלמודית, ערך דגים, בתמונות הובאו דגים אלה כדוגמה טיפוסית לדגים לא טהורים.

בעלי קשקשים קטנטנים או חסרים
לגמרי זנב לא מפוצל. 35 ס"מ ומשקל עד
1 ק"ג.



דגי החרב¹⁹⁶ Xiphiidae

Swordfish, billfish, *Schwertfisch*,

Espadon, Меч-рыбы

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

דג החרב Xiphias gladius

Swordfish, *Schwertfisch*, Espadon,

Poisson-épée, Меч-рыба



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно

(ראה עמוד 333)



מוריגניים Zeidae

John dory, *Petersfisch*,

Heringskönig, Jean doré, Saint-

pierre, Poule de mer, Солнечниковые

טהור ? *Koscher Cacher* kosher

Zeiformes מסדרת המוריגאים

משפחה יחידה בעלת משמעות כדגי מאכל.

צורתו צורת דג טהור טיפוסי. בבדיקות

¹⁹⁶ ראה לעיל בדיון מיוחד לעניין דג החרב, מקובל
לאיסור, אע"פ שיש לו קשקשים בצעירותו.

אומבריים Umbridae

Mudminnow, *Hundsfisch*, Ombre,
Poisson-chien



טהור *Koscher Cacher* kosher

מסדרת הסרדינאים Clupeiformes

בעלי קשקשים, זנב לא מפוצל, אינם דגי
מאכל.



איצטגנוניים Uranoscopidae

Stargazer, *Himmelsgucker*,

Sterngucker; Uranoscop, Звездочеты

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

איצטגנון [חווה בכוכבים]

Uranoscopus

Stargazer, *Himmelsgucker*,

Meerpaff, Uranoscop,

Обыкновенный звездочет



לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно

Kathetostoma

Stargazer, Rascasse blanche,

Uranoscope de Nouvelle-Zélande

לא כשר *Nicht Koscher* Not kosher

Non Cacher Не кошерно



Zoarcidae

Ocean pouts, eelpout, *Aalmutter*,
Lycodes



Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

Perciformes מסדרת הדקראים

קשקשים קטנים ועמוקים בעור או חסרים בכלל.

Zoarces viviparus דג נחש

Eel pout, viviparous blenny,
Aalmutter, Loquette d'Europe,
Обыкновенная бельдюга



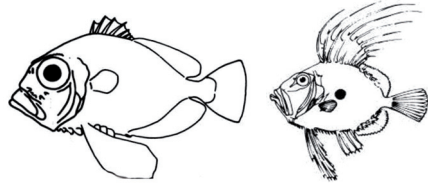
Not kosher *Nicht Koscher* לא כשר

Non Cacher Не кошерно

שערכנו לא הצלחנו לקלף קשקשים. ייתכן
ולדג יש קשקשים בחלק מחייו, שכן לפי
הספרות הוא דג טהור.

Zeus faber מוריגן הכתם

Dory, John Dory, *Heringskönig*,
Petersfisch, Zees ou saint-pierre,
Обыкновенный солнечник



טהור? kosher *Koscher* Cacher Кошер



סדרת המוריגאים Zeiformes



טהור? kosher *Koscher* Cacher Кошер

בחלק מדגי סדרה זו לא מוצאים קשקשים.
בחלק הם נראים במיקרוסקופ ובחלק הם
אינם קיימים.

הדגים בישראל

דגים ים

SEA FISHES

 <p>קינגליפס (קינג) Kingfish & Channa argus המין הנפוץ ביותר בישראל הוא קינגליפס קטן (Kingfish) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>שפרנון (פרידן) Sea Bream & Pagrus major המין הנפוץ ביותר בישראל הוא שפרנון קטן (Sea Bream) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>בקה Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא בקה קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>
 <p>קילויס (סקומבריה) Mackerel & Scomber המין הנפוץ ביותר בישראל הוא קילויס קטן (Mackerel) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>אשפירנה (מליטה) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא אשפירנה קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>דקר (לוקוס) Duck & Laccpedon המין הנפוץ ביותר בישראל הוא דקר קטן (Duck) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>
 <p>קוית דקה (סרדיו) Sardine & Sardinella המין הנפוץ ביותר בישראל הוא קוית דקה קטן (Sardine) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>קרונוס Solea & Solea המין הנפוץ ביותר בישראל הוא קרונוס קטן (Solea) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>דריים מצויים (רבידה) Pomfret & Pomfret המין הנפוץ ביותר בישראל הוא דריים מצויים קטן (Pomfret) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>
 <p>טונית (זהוב הים) LEARD FISH & Scomber המין הנפוץ ביותר בישראל הוא טונית קטן (LEARD FISH) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>מולית אדומה (שולטאן) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא מולית אדומה קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>לוטיאן (שורי אדום) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא לוטיאן קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>
 <p>קיוון (ברדיל) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא קיוון קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>סולית (משה רבנו) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא סולית קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>צ'יטי-ים (מוסר) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא צ'יטי-ים קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>
 <p>טונית (פליטה) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא טונית קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	<h3>דגים מים מתוקים</h3> <h4>FRESH WATER FISHES</h4>	
 <p>בנית Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא בנית קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>לבנון (סרדיו כנרת) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא לבנון קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>קסיו Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא קסיו קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>
 <p>אידון הגליל (מוסר) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא אידון הגליל קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>מול (טרזקה) Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא מול קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>	 <p>סרדיו Mullet & Mullet mulatta המין הנפוץ ביותר בישראל הוא סרדיו קטן (Mullet) בעל אורך של כ-15 ס"מ.</p>

טבלת דגים כשרים כפי שהיתה תלוייה בשווקים בשנות תשכ"ו ואילך.

דגים ים : בקלה, קינג קליפ, שפרנון (פרידן), קוליאס (סקומבריה), דקר (לוקוס), טרית דקה (סרדיו), אישפירנה (מליטה), ורדית מצוייה (דרבידה), פוטית (זהוב הים), סרגוס, קיפון (בורי), לוטיאן (שורי אדום), מולית אדומה (שולטאן), עיט ים (מוסר), סולית (משה רבינו), טונית (פלמידה)

Merluccius merluccius, Geniapterus, Rhabdosargus, Scomber (japonicus), Epinephelus aeneus, Sardinella, Sphyaena chrysostaenia, Pagellus erythrinus, Saurida, Diplodus, Mugil (cephalus), Lutjanus, Mullus barbatus, (Mussar: Sciaenidae: Argyrosomus, Microgogonias and Sciaenops), Solea, Euthynnus atalnticus.

דגים מים מתוקים : כסוף, לבנון (סרדיו הכנרת), בינית, קרפיון, פורל (טרטה), אמנון הגליל (מוסט).

Hypophthalmichthys (molitrix), Sardine, Barbus, Cyprinus carpio, Salmo trutta, Tilapia.

פרק ח':

רשימת הכשרות של ה"או-יו" (U)

רשימת דגים שהוכנה ע"י ד"ר אטץ ופורסמה בחוברת הכשרות של מחלקת הכשרות של הקהילות החרדיות בארה"ב (U) 197¹⁹⁸.

List of fish prepared by Prof Atz for the OU

Liste der Fische, die von Prof. Atz für die OU vorbereitet wurde

Liste des poissons préparée par le Prof. Atz pour la OU

Список кашрута составлен профессором Атц для организации «OU».

Kosher fishes

japonicus)	Aholehole. See: Flagfishes
European anchovy (Engraulis encrasicolus).	Albacore. See: Mackerels
Northern or California anchovy (Engraulis mordax)	Alewife. See: Herring
Angelfishes and butterfly fishes (Family Chaetodontidae)	Amberjack. See: Jacks
Including:	Anchovies (Family Engraulidae)
Angelfishes (Holacanthus species, Pomacanthus species)	Including: Anchovetta (Cetengraulis mysticetus) Cape anchovy (Engraulis

¹⁹⁷ החומר נדפס ברשותם האדיבה של המו"ל

¹⁹⁸ **הערה:** בהמאור (אוקטובר 1957) מביא הרב יוסף יונה צבי הלוי הורביץ אזהרה בענין עשיית פיליי מדגים שאינם דגים טהורים. הטבלאות שאנו עוסקים בהן, נותנות אינפורמציה רק על סוג הדג. עלינו לזכור שבסוג הדג לא נכללים עדין תהליכי העיבוד ולא חשש לתערובות בסוגים אחרים. בספרים שונים עמדו על כך גדולים בישראל. לפיכך, יש להתייחס לטבלאות אלו רק לגבי הדג עצמו.

הרשימה הושלמה על פי רשימת הדגים שהוכנה על ידי הרב יעקב ליפשיץ (Kashruth, ArtScroll Series, Mesorah publ. 1989) ובתוספת תיקונים של ד"ר מנחם דור ז"ל ופרופ. ס. שפרינגר, מנהל אוסף הדגים הגדול ביותר בעולם, בושינגטון שבארה"ב. הרשימה הושוותה לרשימה שהוכנה בזמנו ע"י פרופ. מ. טנדלר ופורסמה בעלון הישיבה אוניברסיטה. כמו כן, נוספו הערות ומראי מקומות.

- Blacksmith. See: Damselfishes
- Blueback. See: Flounders. Herrings. Trouts.
- Bluefish or snapper blue (Pomatomus saltatrix)
- Bluegill. See: Sunfishes
- Blowfish. See: Puffers (*non-Kosher*)
- Blue runner (Caranx crysos)
- Bocaccio. See: Scorpionfishes
- Bombay duck (Harpadon nehereus, Harpadotidae)
- Bonefish (Albula vulpes, Albulidae)
- Bonito. See: Cobia, Mackerels
- Boston bluefish see: Codfish
- Bowfin, Freshwater dogfish, or grindle (Amia calva, Amiidae)
- Bream. See: Carps. Atlantic pomfret. Porgies.
- Brill. See: Flounders
- Brotulas. See: Crush eels (non kosher)
- Buffalo fishes. See: Suckers
- Bullhead. See: Catfishes (Ictalurus) (*non-Kosher*)
- Burbot. See: Codfishes
- Butterfishes (Family Stromateidae)
- Including:
- Butterfish (Peprilus triacanthus)
- Pacific pompano (Peprilus simillimus)
- Harvestfishes (Peprilus species)
- Angler. (Lophius) (*non-Kosher*)
- Argentines or Herring smelts (Family Argentinidae)
- Silverside or snodgall (Argentina elongata)
- Atlantic Pomfret or Ray's bream (Brama brama, Bramidae)
- Australian salmons (Family Arripidae)
- Including:
- Australian Salmon (Arripis trutta)
- Tommy roupg (Arripis georgionus)
- Ayu (Plecoglossus altivelis, Plecoglossidae)
- Ballyhoo. See: Flyingfishes
- Barracudas (Family Sphyaenidae)
- Including:
- Barracudas and kakus (Sphyaena species)
- Bass. See: Sea basses. Temperate basses. Sunfishes. Drums.
- Batfish. See: Spadefishes and Batfishes
- Beluga. (Huso huso) Sturgeons (*non-Kosher*)
- Beryx (Beryx decadactylus, Berycidae)
- Bigeyes (Family Priacanthidae)
- Including:
- Bigeyes or aweoweos (Priacanthus species)
- Blackcod. See: Sablefishes
- Blackfish. See: Carps. Wrasses

Gudgeon (*Gogio gobio*)
 Minnows (*Phoxinus species etc.*)
 Breams (*Abramis species, Blicca species*)
 Barbs and Barbles (*Barbus species, Puntius species*)
 Ide (*Leuciscus idus*)
 Dacs (*Leuciscus species*)
 Roach (*Rutilus rutilus*)
 Russ (*Scardinius species*)
 Sacramento blackfish or hardhead (*Orthodon microlepidotus*)
 Shiners (*Notropis species*)
 Splitails (*Pogonichthys species*)
 Squawfishes (*Ptychcheilus species*)
 Tench (*Tinca tinca*)

Carp sucker. See: Suckers

Caviar. See: Trouts and whitefishes (Salmon). Lumpsuckers (*non-Kosher*). Sturgeons (*non-Kosher*).

Cero. See: Mackerels

Channel bass. See: Drums

Char. See: Trouts

Chilipepper. See: Scorpionfishes

Chinook salmon. See: Trouts

Chub. See: Trouts. Sea chubs

Cichlids (Family Cichlidae)

Including:

Tilapias (*Tilapia, Oreochromis and Sarotherodon species*)
 Mozambique mouthbrooder (*Tilapia mossambica*)
 Chromides (*Ectopius species*)

See also Scats

Butterfly-breams or threadfin breams (Family Nemipteridae)

Including:

Butterfly-breams (*Nemipterus species, Pentapodus species*)
 Spinecheeks (*Scolopsis species*)

Butterfly-fishes (Family Chaetodontidae)

Including:

Butterfly-fishes (*Chaetodon species, Chelmon species*)
 Longnose butterflyfishes (*Forcipiger species*)

Butterfly fish. See: Angelfish

Cabezon. See: Sculpins (*non-Kosher*)

Cabrilla. See: Sea basses

Calico bass. See: Sunfishes

Capelin. See: Smelts

Carp and minnows (Family Cyprinidae)

Including:

The carp, leather carp, mirror carp (*Cyprinus carpio*)
 Bighead carp (*Hypophthalmichthys*)
 Chubs (*Gils, Hybopsis, Nocomis and Semotilus species*)
 Crucian carp (*Carassius carassius*)
 Freshwater breams (*Abramis species, Blicca species*)
 Goldfish (*Carassius auratus*)
 Grass carp (*Ctenopharyngodon idella*)

- Corbina or corvine. See: Drums
- Cottonwick. See: Grunts
- Crappie. See: Sunfishes
- Crevalle. See: Jacks
- Croaker. See: Drums
- Crucian carp. See: Carps
- Cubbyu. See: Drums
- Cunner. See: Wrasses
- Cush eels – *non kosher*
- Cutlassfishes - *non-kosher*
- Dab. See: Flounders
- Damselfishes (Family Pomacentridae)
- Including:
- Blacksmith (Chromis punctipinnis)
- Garibaldi (Hypsypops rubicunda)
- Deepsea cods (Family Moridae)
- Including:
- Blue hake (Antimora rostrata)
- Pacific flatnose (Antimora microlepis)
- Moro (Mora moro)
- Red cod (Physiculus bachus)
- Bearded cod (Physiculus barbatus)
- Doctorfish. See: Surgeonfishes
- Dogfish. See: Bowfin. Sharks (*non-Kosher*)
- Cichlids (Cichlasoma species)
- Rio Grande perch (Cichlasoma cyanoguttatum)
- Cigarfish. See: Jacks
- Cisco. See: Trouts
- Coalfish. See: Codfishes
- Cobia, cabio, or blach bonito (Rachycentron canadum, Rachycentride)
- Cod, cultus, black, blue, or ling. See: greenlings. Sablefish
- Codfishes (Family Gadidae)
- Including:
- Cod (Gadus morhua)
- Haddock (Melanogrammus aeglefinus)
- Pacific cod (Gadus macrocephalus)
- Pollock, saithe, or coalfish (Pollachius virens)
- Walleye pollock (Theragra chalcogramma)
- Hakes (Urophycis species)
- Whiting (Merlangius merlangus)
- Blue whiting or poutassou (Micromesistius poutassou)
- Burbot, lawyer, or freshwater ling (Lota lota)
- Tomcods or frostfishes (Microgadus species)
- Note.** Some cods are *not-kosher*; See: Freshwater Cod.
- Not included the: Five bearded rockling - *non-kosher*
- Torsk (Brosme brosme)
- Coho salmon. See: Trouts

Spot or Lafayette (Leiostomus xanthurus)
 Queenfish (Seriphus politus)
 Cubbyu or ribbon fish (Equetus umbrosus)
 Jewfish (Argyrosomus hololepidotus)

Drummer See: Sea chubs

Eelpout (*non-kosher*)

Eel See: Eels; Eelpouts; Cusk-eels; Lampreys (*all non-kosher*)

Emperors (Family Lethrinidae)
 Including:
 Emperors (Lethrinus species)
 Sweetlips (Lethrinus species)

Eulachon. See: Smelts

Flagtails (Family Kuhliidae)
 Including:
 Aholehole (Kuhlia sandvicensis)
 Flagtails (Kuhlia species)
 Pygmy perches (Edelia species, Nannoperca species)

Flatheads (Platycephalus species, Cociella species, Suggrundus species, etc. Platycephalidae)

Flounders (Families Bothidae and Pleuronectidae)
 Including:
 Flounders (Paralichthys species, Liopsetta species, Platichthys species, etc.)
 Starry flounder (Platichthys stellatus)
 Summer flounder or fluke (Paralichthys dentatus)
 Yellowtail flounder (Limanda

Dolly Varden. See: Trouts

Dolphin fishes or mahimahis (Coryphaenidae)¹⁹⁹

Dragonets (*non-kosher*)

Drums and croakers, or kobs (Family Sciaenidae)
 Including:
 Seatrouts and corvinas (Cynoscion species)
 Weakfish (Cynoscion nebulosus)
 White seabass (Cynoscion nobilis)
 Croakers (Micropogon species, Bairdiella species, Odontoscion species)
 Silver perch (Bairdiella chrysurus)
 White or king croaker (Genyonemus lineatus)
 Black croaker (Cheilotrema saturnum)
 Spotfin croaker (Roncador stearnsi)
 Yellowfin croaker (Umbrina roncador)
 Drums (Pogonias species, Stellifer species, Umbrina species)
 Red drum or channel bass (Sciaenops ocellata)
 Freshwater drum (Aplodinotus grunniens)
 Kingfishes or king whittings (Menticirrhus species)
 California corbina (Menticirrhus undulatus)

Not to be confused with the Mammal ¹⁹⁹ called Dolphin or Porpoise which is *non-kosher*

- platessa)
 Brill (*Scophthalmus rhombus*)
But not including:
 European turbot (*Scophthalmus maximus* or *Psetta maximus*)
 – non kosher
- Fluke. See: Flounders
- Flyingfishes and halfbeaks (Family *Exocoetidae*)
- Flyingfishes (*Cypselurus* species, and others)
 Ballyhoo or balao (*Hemiramphus* species, *Hemirhamphidae*)
- Freshwater basses See: Temperate basses; Sunfishes
- Frostfish. See: Codfishes.
- Fugu See: Puffers (*non-kosher*)
- Gag. See: Sea basses
- Glaxias (*non-kosher*)
- Gar. See: Needefishes. Gars (*non-Kosher*)
- Garibaldi. See: Damselishes
- Giant kelpfish (*Heterostichus rostratus*, *Clinidae*)
- Gizzard shad. See: Herrings
- Gnomefish (*Scombrops boops*, *Scombrotidae*)
- Goatfishes or surmullets (Family *Mullidae*)
 Including:
 Goatfishes (*Mullus* species, *Pseudopeneus* species);
 Wekes or goatfishes
- ferrugina*)
 Winter flounder, lemon sole, or blackback (*Pseudopleuronectes americanus*)
 Halibuts (*Hippoglossus* species)
 Californis halibut (*Paralichthys californus*)
 Bigmouth sole (*Hippoglossina stomata*)
 Butter or scalyfin sole (*Isopsetta isolepis*)
 "Dover" sole (*Microstomus pacificus*)
 "English" sole (*Parophrys vertulus*)
 Fantail sole (*Xystreuryx liolepis*)
 Petrale sole (*Eopsetta jordani*)
 Rex sole (*Glyptocephalus zachirus*)
 Grey sole
 Rock sole (*Lepidopsetta bilineata*)
 Lemon sole (*Glyptocephalus*)
 Sand sole (*Psettichthys melanostictus*)
 Slender sole (*Lyopsetta exilis*)
 Yellowfin sole (*Limanda aspera*)
 Pacific turbot (*Pleuronichthys* species)
 Curlfin turbot or sole (*Pleuronichthys decurrens*)
 Diamond turbot (*Hypsopsetta guttulata*)
 Greenland turbot or halibut (*Reinhardtius hippoglossoides*)
 Sanddabs (*Citharichthys* species)
 Dabs (*Limanda* species)
 American plaice (*Hippoglossoides platessoides*)
 European plaice (*Pleuronectes*

- (*Ophiodon elongates*)
 Atka mackerel (*Pleurogrammus monopterygius*)
- Grenadiers or rattails (Family Macrouridae)
- Grindle. See: Bowfin
- Grouper. See: Sea basses
- Grunion. See: Silversides
- Grunters or thornfisher (Family Teraponidae)
- Grunters or thornfishes (Terapon species, *Hephaestus* species, *Scortum* species, etc.)
- Perches (*Leiopotherapon* species, *Bidyanus* species, *Amniabata* species)
- Black breams (*Hephaestus fulinosus*, *Bidyanus welchi*)
- Grunts (Family Pomadasysidae)
- Including:
- Grunts (*Haemulon* species, *Pomadasys* species)
- Margate (*Haemulon album*)
- Tomtate (*Haemulon auroleatum*)
- Cottonwick (*Haemulon melanurum*)
- Sailors choice (*Haemulon parrai*)
- Porkfish (*Anisotremus virginicus*)
- Black margate (*Anisotremus surinamensis*)
- Sargo (*Anistremus davidsoni*)
- Pigfish (*Orthopristis chrysoptera*)
- Sweetlips and rubberlips (*Plectorhynchus* species, etc.)
- Gunnel (*non-kosher*)
- Gurnard See: searobins, armored
- (*Mulloidichthys* species, *Upeneus* species)
- Kumu (*Parupeneus* species)
- Red mullet (*Mullus surmuletus*)
- Gobies (Family Gobiidae)
- Including:
- Bigmouth sleeper or guavina (*Gobiomorus dormitory*)
- Sirajo goby (*Sicydium plumieri*)
- Goldeye and moonie (*Hiodon alosoides* and *Hiodon tergisus*, *Hexagrammidae*)
- Goldfish. See: Carps
- Gouramies (Suborder Anabantoidei)
- Including:
- Gouramies (*Trichogaster* species)
- Giant gourami (*Osphronemus goramy*)
- Kissing gourami (*Helostoma temmincki*)
- Climbing perches (*Anabas* species, *Ctenopoma* species)
- Grasscarp See: Carps
- Grayfish. See: Sharks (*non-Kosher*)
- Grayling. See: Trouts
- Graysby. See: Sea basses
- Greenbone (*Odax pullus*, *Odacidae*)
- Greenlings (Family *Hexagrammidae*)
- Including:
- Greenlings (*Hexagrammos* species)
- Kelp greenling or seatrout (*Hexagrammos decagrammos*)
- Lingcod, cultus or blue cod

- Hickory shad (*Alosa mediocris*)
 Alewife or river herring (*Alosa pseudoharengus*)
 Gizzard shads (*Dorosoma* species)
 Menhadens or mossbunkers (*Brevoortia* species)
 Spanish sardine (*Sardinella anchovia*)
 European sardine or pilchard (*Sardine pilchardus*)
 Pacific sardine or pilchard (*Sardinops sagax*)
 Sprat (*Sprattus sprattus*)
 Pilchard (*Sardinops caeruleus*)
- Hind. See: Sea basses
- Hogchoker see: Soles
- Hogfish. See: Wrasses
- Horse mackerel. See: Jacks
- Icefish or noodlefish (*non-kosher*)
- Icefishes (Family nototheniidae, Nototheniidae)
 Including:
 Cod-icefishes (*Notothenia* species, *Trematomus* species, *dissostichus* species, *Pleurogramma* species, *Pleurogramma* species, etc.)
 Not including other antarctic fishes
- Jack mackerel. See: Jacks
- Jacks and pompanos (Family Carangidae)
 Including:
 Pompanos, palometas, and permits (*Trachinotus* species)
- gurnards (*non-kosher*); Flying gurnards (*non-kosher*)
- Guavina. See: Gobies
- Haddock. See: Codfishes
- Hake. See also: Codfishes
- Hakes (Family Merlucciidae)
 Including:
 Hakes (*Merluccius* species)
 Silver hake or whiting (*Merluccius bilinearis*)
 Pacific hake or merluccio (*Merluccius productus*)
 See also: Codfishes; deepsea cods, hakes
- Halfbeak. See: Flyingfishes.
- Halfmoon. See: Sea chubs
- Halibut. See: Flounders
- Hamlet. See: Sea basses
- Hardhead. See: Carps
- Hardyhead See: Silversides
- Harvestfish. See: Butterfishes.
- Hawkfishes (Family Cirrhitidae)
 Including:
 Hawkfishes (*Cirrhitus* species)
- Herring (Family Clupeidae)
 Including:
 Atlantic and pacific herring (*Clupea harengus* subspecies)
 Thread herring (*Opisthonema* species)
 Shads. (*Alosa* species)
 Shad or glut herring, or blueback (*Alosa aestivalis*)

- Ladyfish, or tenpounder (*Elops saurus*, Elopidae)
- Lafayette. See: Drums
- Lake herring. See: Trouts
- Lamprey (*non-kosher*)
- Lance or launce. See: Sand lances
- Lanternfishes (Family Myctophidae)
- Largemouth bass. See: Sunfishes
- Lawyer. See: Codfishes
- Leatherback. See: Jacks
- Leatherjacket. (Jacks) (*non-Kosher*)
- Ling See: codfishes; Cusk-eels (*non-kosher*)
- Lingcod. See: Greenlings
- Lizardfishes (Family Synodontidae)
- Lookdown. See: Jacks
- Mackerel. See also: Jacks
- Mackerel, Atka. See: Greenlings
- Mackerels and tunas (Family Scombridae)
- Including:
- Mackerels (*Scomber* species, *Scomberomorus* species, *Auxis* species)
- Spanish mackerels, cero, and sierra (*Scomberomorus* species)
- King mackerel or kingfish (*Scomberomorus cavalla*)
- Bonitos (*Sarda* species)
- Wahoo (*Acanthocybium solanderi*)
- Tunas (*Thunnus* species,
- Amberjacks and yellowtails (*Seriola* species)
- California yellowtail (*Seriola dorsalis*)
- Japanese yellowtail (*Seriola quinqueradiata*)
- Scads and cigarfish (*Decapterus* species, *Selar* species, *Trachurus* species)
- Jack mackerel or horse mackerel (*Trachurus symmetricus*)
- Jacks, kingfishes, uluas (*Caranx* species, *Carangoides* species)
- Crevalles (*Caranx* species)
- Blue runner (*Caranx crysos*)
- Rainbow runner (*Elagatis bipinnulata*)
- Moonfishes (*Vomer* species)
- Lookdown (*Selene vomer*)
- Black pomfret (*Selene vomer*)
- Leatherback or lae (*Scomberoides sanctipetri*)
- But not including:*
- Leatherjacket (*Oligoplites saurus*)
- Leatherback or lae (*Scomberoides sanctipetri*)
- Queenfishes (*Scomberoides* species)
- Jacksmelt. See: Silversides
- Jewfish. See: Sea basses
- John Dory (*Zeus faber*, Zeidae)
- Kelpfish. See: Giant kelpfish
- Kingfish. See: Drums. Mackerels
- Kingklip See: Cusk-eels (*non-kosher*)
- Kob See: Drums

- Mooneye. See: Goldeye
- Moonfish. See: Jacks
- Morwongs (Family Cheilodactylidae)
Including:
Morwongs (Cheilodactylus species, Nemadactylus, etc.)
Tarakihi (Nemadactylus macropterus)
- Mossbunker. See: Herrings
- Mouthbrooder. See: Cichlids
- Mullet. See: Goatfishes
- Mullets (Family Mugilidae)
Including:
Mullets and amaamas (Mugil species)
Striped or gray mullet or bully (Mugil cephalus)
Uouoa (Neomyxus chaptalii)
Mountain mullets or dajaos (Agonostomus species)
See also: Goatfishes
- Murrel See: Snakehead
- Muskellunge. See: Pikes
- Mutton hamlet. See: Sea basses
- Muttonfish. See: Snappers
- Needlefishes (Family Belonidae)
Including:
Needlefishes or marine gars (Strongylura species, Tylosurus species)
Houndfish (Tylosurus crocodiles)
- Oilfish (*non-kosher*)
- Opaleye. See: Sea chubs
- Euthynnus species)
Skipjack tunas (Euthynnus or Katsuwonus species)
Albacore (Thunnus alalunga)
Bluefin (Thunnus thynnus)
Yellowfin (Thunnus albacares)
See also: Greenlings; Jacks; snake-mackerels
But not including: Snake mackerels
- Mahimahi. See: Dolphin fishes
- Margate. See: Grunts
- Marlin. See: Billfishes (*non-Kosher XXX*)
- Menhaden. See: Herrings
- Menpachii. See: Squirrelfishes
- Merluccio. See: Hakes
- Midshipman. See: Toadfishes (*non-Kosher*)
- Milkfish or awa (Chanos chanos, Chanidae)
- Minnow See: Carps; Galaxias (*non-kosher*)
- Mojarras (Family Gerreidae)
Including:
Mojarras (Eucinostomus species, Gerres species, Diapterus species)
- Mola (*non-kosher*)
- Monkfish See: Angel sharks (*non-kosher*); Goosefishes (*non-kosher*)
- Monkeyface prickleback or eel (Cebidichthys violaceus)

Pigfish. See: Grunts

Pike. See also: Perches

Pikes (Family Esocidae)

Including:

Pike (*Esox lucius*)

Pickerels (*Esox* species)

Muskellunge (*Esox masquinongy*)

See also: Perches

Pike-perch. See: Peches

Pilchard. See: Herrings

Pinfish. See: Porgies

Plaice. See: Flounders

Pollock. See: Codfishes

Pomfret. See: Atlantic pomfret

Pomfrets (Family Bramidae)

Including:

Ray's bream or pomfret (*Brama brama*)

Pomfrets (*Brama* species, *Pterycombus* species)

See also: Jacks

Pompano. See: Jacks. Butterfishes

Ponyfishes (Family Leiognathidae)

Including:

Soapies (*Gazza* species, *Gazza* species, *Secutor* species)

Slimies (*Leiognathus* species)

Porgies and seabream (Family Sparidae)

Including:

Porgies (*Calamus* species, *Diplodus* species, *Pagrus*, etc.)

Scup (*Stenotomus chrysops*)

Orange roughy See: Roughies

Paddlefish. See: Sturgeons (*non-Kosher*)

Palometa. See: Jacks

Parrotfishes (Family Scaridae)

Including:

Parrotfishes and uhus (*Scarus* species, *Sparisoma* species)

Patagonian Toothfish (*Dissostichus eleginoides*, *Notothenidae*)

Perch. See also: Temperate basses. Drums. Cichlids. Surfperches. Scorpionfishes

Perches (Family Percidae)

Including:

Yellow perch (*Perca flavescens*)

European perch (*Perca fluviatilis*)

Walleye, pike-perch, or yellow walleye or blue pike (*Stizostedion vitreum*)

Sauger (*Stizostedion canadense*)

Zander or pikeperch

(*Stizostedion lucioperca*)

Ruffe (*Gymnocephalus cernua*)

Darters (*Percina*, *Etheostoma* species, *Ammocrypta* species)

See also: Drums, Flagtails;

Gouramies; Grunters;

Sandperches; Scorpionfishes;

Sea basses, Snappers;

Surfperches; temperate basses

Permit. See: Jacks

Picarels (*Centracanthus* species, *Spicara* species, - *Centracanthidae*)

Pickerel. See: Pike

- Redfish, rosefish, or ocean perch
(*Sebastes marinus*)
- Rockfishes and rockcods
(*Sebastes* species, *Sebastodes*
species, etc.)
- Pacific ocean perch (*Sebastes*
alutus)
- Chilipepper (*Sebastes goodei*)
- Bocaccio (*Sebastes paucispinus*)
- Shortspine thornyhead or
channel rockfish (*Sebastolobus*
alascanus)
- Cowcod (*Sebastes levis*)
- Thornyheads (*Sebastolobus*
species)
- Scup. See: Porgies
- Redhorse See: Suckers
- Red snapper. See: Snappers
- Remora (*non-kosher*)
- Roach. See: Carps
- Rock bass. See: Sunfishes
- Rockcod See: Sea basses;
Scorpionfishes
- Rock hind. See: Sea basses
- Rockfish. See: Scorpionfishes.
Temperate basses
- Rosefish. See: Scorpionfishes
- Roughies or slimeheads (Family
Trachichthyidae)
- Orange roughy (*Hoplostethus*
atlanticus)
- Alfonsin (*Hoplostethus*
mediterraneus)
- Sawbellies or roughies
(*Hoplostethus* species)
- Pinfish (*Lagodon rhomboids*)
- Sheepshead (*Archosargus*
probatocephalus)
- Carpenter (*Argyrozona*
argyrozona)
- Steenbrases (*Petrus rupestris*,
Lithognathus species)
- Musselcrackers (*Sparodon*
species)
- Stumpnoses (*Rhabdosargus*
species)
- Red seabream (*Pargus major*)
- Porkfish. See: Grunts
- Pout. See: Ocean pout (*non-Kosher*)
- Pout See: Eelpouts (*non-kosher*)
- Poutassou. See: Codfishes
- Prickleback. See: Monkeyface
prickleback
- Rockprickleback (*non-Kosher*)
- Pursemouth See: Mojarras
- Queenfish. See: Drums; Jacks and
pompanos (*non-kosher*)
- Quillback. See: Suckers
- Rabalo. See: Snooks
- Rabbitfishes or spinefoots (*Siganus*
species, *Siganidae*)
- Ratfish. See: Sharks (*non-Kosher*)
- Ray. See: Sharks (*non-Kosher*)
- Ray's bream. See: Atlantic pomfret
- Redfin (*Moxoma aureulum*)
- Redfish See: Scorpionfishes;
Wrasses

- Including:
 Saury (*Scomberesox saurus*)
 Pacific saury (*Cololabis saira*)
- Scad. See: Jacks
- Scamp. See: Snappers
- Scats or butterfishes (Family Scatophagidae)
 Including:
 Scats or butterfishes (*Scatophagus* species)
 Butterfish (*Selenotoca multifasciata*)
- Schoolmaster. See: Snappers
- Scorpionfishes (Family Scorpaenidae)
 Including:
 Scorpionfishes (*Scorpaena* species)
 California scorpionfish or sculpin (*Scorpaena guttata*)
 Nohus (*Scorpaenopsis* species)
- Sea bass. See also: Temperate basses. Drums
- Sea basses (Family Serranidae)
 Including:
 Basses (*Serranus* species, *Anthias* species, *Dicentrarchus labrax*)
 Black sea basses (*Centropristis* species)
 Groupers (*Epinephelus* species and *Mycteroperca* species)
 Gropers (*Epinephelus* species)
 Rockcods (*Epinephelus* species, *Cephalopholis* species, etc.)
 Estuary cod, black-tipped cod, coral cod, etc. (*Epinephelus* species)
- Not including the *non-kosher*:
 Roughies (*Trachichthys* species, *Trachichthyidae*)
- Rudderfish. See: Sea chubs
- Runner. See: Jacks
- Sablefish or black cod (*Anoplopoma fimbria*, *Anoplopomatidae*)
- Sablefishes (Family *Anoplopomatidae*)
- Sablefish or black cod (*Anoplopoma fimbria*)
 Skilfish (*Erilepis zonifer*, *Anoplopomatidae*)
- Sailfish. See: Billfishes (*non-Kosher*) XX ראה מפרשיים
- Sailors choice. Grunts
- Saithe. See: Codfishes
- Salmon. See: Trouts; Australian salmon; Sea basses
- Sandeel, beaked sandfish, or beak-salmon (*Gonorynchus gonorynchus*, *Gonorhynchidae*)
- Sandfish (*non-kosher*)
- Sandperches or sandsmelts (Family *Parapercidae-Mugiloididae*)
 Including:
 Bluecod (*Parapercis colias*)
- Sandsmelts (*Parapercis* species)
- Sardine. See: Herring
- Sargo. See: Grunts
- Sauger. See: Perches
- Sauries (Family *Scomberesocidae*)

- Opaleye (*Girella nigricans*)
 Halfmoon (*Medialuna californiensis*)
- Seaperch. See: Surfperches
- Searaven. See: Scuplins (*non-Kosher*)
- Searobins (Family Triglidae)
 Including:
 Searobins (*Prionoutus* species)
 Gurnards (*Trigla* species,
Chelodonichthys species)
 Not including the *non-kosher*:
 Armored gurnards and flying
 gurnards
- Sea-squab. See: Puffers (*non-Kosher*)
- Seatrout. See: Drums. Greenlings.
 Steelhead
- Shad. See: Herrings
- Sheepshead. See: Porgies. Wrasses
- Sierra. See: Mackerels
- Sillagos or smelt-whitings (Family Sillaginidae)
 Including:
 Sillagos (*Sillagos* species)
 Japanese whiting (*Sillago japonica*)
 Spotted whiting (*Silloginodes punctatus*)
- Silversides (Family Atherinidae)
 Including:
 Whitebait, spearing, or
 silversides (*Menidia* species)
 California grunion (*Leuresthes tenuis*)
- Rock hind (*Epinephelus adscensionis*)
 Speckled hind (*Epinephelus drummondhayi*)
 Red hind (*Epinephelus guttatus*)
 Jewfish (*Epinephelus itajara*)
 Spotted cabrilla (*Epinephelus analogus*)
 Gag (*Mycteroperca microlepis*)
 Scamp (*Mycteroperca phenax*)
 Graysby (*Petrometopon cruentatum*)
 Hamlets (*Hypoplectrus* species,
Epinephelus afer)
 Mutton hamlet (*Alphistes afer*)
 Sand bass, kelp bass, and spotted
 bass (*Paralabrax* species)
 Sand perches (*Diplectrum*
 species)
 Black sea basses (*Centropristis*
 species)
 Sea perches (*Caesioperca* species,
Hypoplectrodes species, etc.)
 Coral trouts, tiger trout,
 bar-checked trout, etc.
 (*Plectropoma* species)
 See also: Drums; Temperate
 basses
- Sea bream. See: Porgies
- Sea-carps (Family Aplodactylidae,
Dactylosargus species,
 Aplodactylidae)
- Sea chubs (Family Kyphosidae)
 Including:
 Chubs and drummers (*Kyphosus*
 species)
 Bermuda chub or rudderfish
 (*Kyphosus sectatrix*)
 Blackfishes (*Girella* species)

Not including the *non-kosher*:
Oilfish (*Ruvettus pretiosus*)

Snapper blue. See: Bluefish

Snappers (Family Lutjanidae)

Including:

Snappers (*Lutjanus* species)

Schoolmaster (*Lutjanus apodus*)

Muttonfish or mutton or snapper
(*Lutjanus analis*)

Red snapper (*Lutjanus campechanus*)

Mangrove jack (*Lutjanus argentimaculatus*)

Red emperor (*Lutjanus sebae*)

Seaperches (*Lutjanus* species)

Yellowtail snapper (*Ocyurus chrysurus*)

Kalikali (*Pristipomoides sieboldi*)

Opakapaka (*Pristipomoides microlepis*)

Onaga (*Etelis carbunculus*)

Snoek See: Snake mackerels

Snooks (Family Centropomidae)

Including:

Snooks or rabalos (*Centropomus* species)

Nile perch (*Lates niloticus*)

Silver barramundi or giant perch
(*Lates calcarifer*)

Perchlets (*Ambassis* species)

Glassfishes or glassies (*Ambassis* species)

Sockeye salmon. See: Trouts

Sole. See also: Flounders

Soles (Family Soleidae)

Including:

Jacksmelt (*Atherinopsis californiensis*)

Topsmelt (*Atherinops affinis*)

Hardyheads (*Ceratocephalus* species, etc.)

See also: Argentines

Sirajo goby. See: Gobies

Skates. See: Sharks (*non-Kosher*)

Skipjack. See: Mackerels

Sleeper. See: Gobies

Sleepers (Family Eleotridae)

Including:

Bigmouth sleeper or guavina
(*Gobiomorus dormitor*)

Sleepy cod (*Oxyeleotris lineatus*)

Smallmouth bass. See: Sunfishes

Smelts (Family Osmeridae)

Including:

Smelts (*Osmerus* species)

Capelin (*Mallotus villosus*)

Eulachon (*Thaleichthys pacificus*)

Surf smelt (*Hypomesus pretiosus*)

Snakeheads (*Channa* species,
Ophicephalus species,
Chanidae)

Snake mackerels (Family Gempylidae)

Including:

Snake mackerel (*Gempylus serpens*)

Snoek or barracouta (*Thyrsites atun*)

Escolar (*Lepidocybium flavobrunneum*)

Suckers (Family Catostomidae)

Including:

- Suckers (*Catostomus* species,
Moxostoma species)
- Buffalo fishes (*Ictiobus* species)
- Redhorses (*moxostoma* species)
- Quillbacks or carpsuckers
(*Carpoides* species)

Sunfishes (Family Centrarchidae)

Including:

- Freshwater basses (*Micropterus*
species)
- Largemouth bass (*Micropterus*
salmoides)
- Smallmouth bass (*Micropterus*
dolomieu)
- Sunfishes (*Lepomis* species)
- Bluegill (*Lepomis macrochirus*)
- Warmouth (*Lepomis gulosus*)
- Rock bass or red eye
(*Ambloplites rupestris*)
- Crappies or calico basses
(*Pomoxis* species)
- Sacramento perch (*Archoplites*
interruptus)
- See also: Molas (*non-kosher*)

Surfperches (Family Embiotocidae)

Including:

- Surfperches (*Amphistichus*
species, *Hyperprosopon*
species)
- Seaperches (*Embiotoca* species,
Hypsurus species, *Phanerodon*
species, *Rhacochilus* species)
- Black perch (*Embiotoca jacksoni*)
- Pile perch (*Rhacochilus vacca*)
- Shiner perch (*Cymatogaster*
aggregate)
- Sweetlips See: Emperors; Grunts

Sole or true sole (*Solea solea*)Lined sole (*Achirus lineatus*)Hogchoker (*Trinectes maculatus*)

Moses sole or toxic sole

(*pardachirus marmoratus*)

See also: Flounders

Spadefishes (Family Ehippidae)

Including:

- Spadefishes (*Chaetodipterus*
species)
- Batfishes or sea bats (*Platax*
species)

Spanish mackerel. See: Mackerels

Spearing. See: Silversides

Splittail. See: Carps

Spoonill cat. See: Sturgeons (*non-*
Kosher)

Spot. See: Drums

Sprat. See: Herrings

Squawfish. See: Carps

Squirrelfishes or soldierfishes
(Family Holocentridae)

Including:

- Suirrelfishes (*Holocentrus*
species)
- Menpachii (*Myripristis* species)

Stargazers

Steelhead. See: Trouts

Stripped bass. See: Temperate
bassesStripped bass (*Roccus sexatilis*)Suckerfishes See: Remoras (*non-*
kosher)

Tench. See: Carps

Tenpounder. See: Ladyfish

Thornfish See: Grunters

Threadfin bream See: Butterfly-breams

Threadfins (Family Polynemidae)

Including:

Blue bobo (*Polydactylus approximans*)

Barbu (*Polydactylus virginicus*)

Moi (*Polydactylus sexfilis*)

Tilapia. See: Cichlids

Tilefishes (Family Branchiostegidea)

Including:

Tilefish (*Lopholatilus chamaeleonticeps*)

Atlantic tilefish (*Lopholatilus chamaeleonticeps*)

Ocean whitefish (*Caulolatilus princeps*)

Toadfish (*non-kosher*)

Tomcod. See: Codfishes

Tomtate. See: Grunts

Tonguefishes (*Cynoglossus* species, *Paraplagusia* species, *Cynoglossidae*)

Topsmelt. See: Silversides

Tripletail (*Labotes surinamensis*, *Lobotidae*)

Trouts and whitefishes (Family *Salmonidae*)

Including:

Atlantic salmon (*Salmo salar*)

Surgeonfishes (*non-kosher*)

Surgeonfishes (Family *Acanthuridae*)

Including:

Surgeonfishes and tangs (*Acanthurus* species, *Zebrasoma* species)

Doctorfish (*Acanthurus chirurgus*)

Unicornfishes or kalas (*Naso* species)

Tang. See: Surgeonfishes

Tarpon (*Megalops atlantica*, *Megalopidae*)

Tautog. See: Wrasses

Temperate basses (Family *Percichthyidae*)

Including:

Striped bass or rockfish (*Morone saxatilis*)

Yellow bass (*Morone mississippiensis*)

White bass (*Morone chrysops*)

White perch (*Morone americana*)

Giant California sea bass (*Stereolepis gigas*)

Wreckfish (*Polyprion americanus*)

Estuarine and mountain perches (*Macquaria* species)

Yellowbelly or golden perch (*Macquaria ambigua*)

Murray river cods

(*Maccullochella* species)

Troutcod or bluenose

(*Maccullochella macquariensis*)

Groper (Polyprion species)

Wahoo. See: Mackerels

Walleye. See: Perches

Walley Pollock. See: Codfishes

Warmouth. See: Sunfishes

Weakfish. See: Drums

White amur See: Grasscarp

Whitebait. See: Silversides

Whitefish. See: Trouts. Tilefishes

Whiting. See: Codfishes. Hakes.
Drums, Sillagos

Wrasses (Family Labridae)

Including:

Hogfishes and Aawas (Bodianus species)

Hogfish or capitaine
(Lachnolaimus maximus)

Tautog or blackfish (Tautoga onitis)

California sheepshead or redfish
(Pimelometopon pulchrum)

Cunner, chogset, or bergall
(Tautoglabrus adespersus)

Senorita (Oxyjulis californica)

Wreckfish See: Temperate basses

Yellowtail. See: Jacks, Mackerels

Yellowtail snapper. See: snappers

Pacific salmon (Oncorhynchus species) Coho or silver salmon; sockeye, blueback or red salmon; Chinook, king or spring salmon; pink or humpback salmon; chum, dog, or fall salmon

Trouts (Salmo species) Brown trout, rainbow trout or steelhead, cutthroat trout, golden trout

Chars (Salvelinus species)

Lake trout, brook trout, Arctic char, Dolly Varden

Whitefishes and ciscos (Coregonus species and Prosopium species)

Cisco or lake herring (Coregonus artedii)

Chubs (Coregonus species)

Graylings (Thymallus species)

Not including the non-kosher:

Maori trouts and Mountain trouts (Galaxias species)

See also: Drums; Galaxies (*non-kosher*); Greenlings; Sea basses

Tuna. See: Mackerels

Turbot. See: Flounders (*some non-Kosher*)

Unicornfish. See: Surgeonfishes

Non-kosher fishes

Nichtkoscher Fische

Non cacher poissons

Не кошерно Рыба

- sanguineus)
- Cusk-eels (Family Ophidiidae)
Including:
Cusk-eels (Ophidion species, Lepophidium species, etc.)
Lings (Genypterus species)
Kingklip (Genypterus capensis)
- Cutlassfishes (Family Trichiuridae)
Including:
Cutlassfishes (Trichiurus species)
Cutlassfishes or hairtail (Trichiurus lepturus)
Scabbardfishes or frostfishes (Lepidopus species, Benthodesmus species)
Buttersnoek (Lepidopus caudatus)
- Dragonets (Family Callionymidae)
- Eelpouts (Family Zoarcidae)
Including:
Eelpouts (Lycodes species, etc.)
Ocean pout (Macrozoarces americanus)
Viviparous blenny (Zoarces viviparous)
- Eels (Order Anguilliformes)
Including:
American, European, Japanese and Australian eels (Anguilla rostrata and Anguilla anguilla)
Conger eel (Conger oceanicus)
Morays (Muraena species, Gymnothorax species, etc.)
- Flying gurnards (Family Dactylopteridae)
XXX ראה דגים מעופפים
- Freshwater gars (Lepisosteus species)
- Freshwater Cod (Family Gadidae), Burbot, lawyer, or freshwater ling (lota lota)
- Aligatorfishes (Family Agonidae)
- Angel sharks or monkfishes (Family Squatinidae, כרישים)
- Armored gurnards (Family Peristediidae)
- Angler See: Goosefishes
- Basa (Pangasius bocourti)
- Beluga See: Sturgeons
- Billfishes (Family Istiophoridae)
ראה מפרשניים
Including:
Sailfishes (Istiophorus species)
Marlins and spearfishes (Tetrapterus species, Makaira species)
- Blennies (Suborder Blennioidei)
Including:
Pikeblennies, klipfishes, kelpfishes, fringeheads, and rockskippers
- Blowfish See: Puffers
- Bullhead See: Catfishes
- Burbot See: Freshwater Cod
- Cabazon See: Sculpins
- Catfishes (Siluridae)
Including:
Channel catfish (Ictalurus punctatus)
Bullheads (Ictalurus species)
Sea catfish (Arius felis)
"Walking" catfishes (Clarias species)
Butter jew (Neosilurus ater)
Basa (Pangasius bocourti)
Tra (Pangasius hypophthalmus)
- Clingfishes (Family Gobiesocidae)
Including:
Rocksucker (Chorisochismus dentex)
Frogfish or pejesapo (Sicyases)

Ocean pout or eelpout (*Macrozoarces americanus*)

Oilfish (*Ruvettus pretiosus*)

Paddlefish See: Sturgeons

Pout See: Ocean pout

Pricklebacks (Family *Stichaeidae*)

Including:

Pricklebacks, cockscombs, warbonnets, shannys (*Lumpenus* species, *Chirolepis* species, *Anoplarchus* species, etc.)

Porcupinefishes (Family *Diodontidae*)

Including:

Porcupine fish (*Diodon hystrix*)

Burrfishes (*Chilomycterus* species)

Puffers or blowfishes (Family *Tetraodontidae*)

Including:

Puffers, blowfishers or swellfishes, (*Sphoeroides* species, *Lagocephalus* species, *Fugu* species, etc.)

Sea-squab (*Sphoeroides* species)

Tobies or sharpnosed puffers (*Canthigaster* species)

Ratfish See: Sharks

Ratfish or chimaeras (Order *Chimaeriformes*)

Including:

Ratfishes (*Hydrolagus* species, *Chimaera* species)

Elephantfishes (*Callorhynchus* species)

Ray See: Sharks

Rays (Order *Rajiformes*)

Including:

Sawfishes (*Pristis* species)

Guitarfishes (*Rhinobatos* species, etc.)

Electric rays (*Torpedo* species, etc.)

Skates (*Raja* species, etc.)

Stingrays and butterfly rays (*Dasyatis* species, etc.)

Eaglerays (*Myliobatis* species, etc.)

Mantas (*Manta* species, *Mobula* species)

Remoras (Family *Echeneidae*)

Including:

Galaxies (Family *Galaxiidae*)

Including:

Whitebait (*Galaxias* species, *Lovetta sealii*)

Maori trouts and mountain trouts (*Galaxias* species)

Jollytail, inanga, cowfish, or minnow (*Galaxias maculatus*)

Kokopu (*Galaxias* species)

Gars (Order *Semionotiformes*)

Including:

Gars (*Lepisosteus* species)

Alligator gars (*Atractosteus* species)

Gobies (Family *Gobiidae*)

Goosefishes or anglers (*Lophius* species)

Grayfish See: Sharks

Gunnels (Family *Pholididae*)

Hoki (*Macrurus novaezelandiae*) also known as Blue Hake

Icefishes or noodlefishes (Family *Salangidae*)

Lampreys (Family *Petromyzontidae*)

Lanceor Launce See: Sand lances

Lawyer See: Freshwater Cods

Leatherback and Leatherjacket (*Oligoplites saurus*) see: Jacks

Lomosuckers (Family *Cyclopteridae*)

Including:

Lumpfish (*Cyclopterus*);

Snailfishes (*Liparis* species).

Lumpsuckers (Family *Cyclopteridae*)

Including:

Lumpfish (*Cyclopterus lumpus*)

Snailfishes (*Liparis* species)

Marlin See: Billfishes

Molas (Family *Molidae*)

Including:

Molas (*Mola lanceolata* and *Ranzania laevis*)

Ocean sunfish (*Mola mola*)

Monk fish (added by Rabbi Donneal Epstein in consultation with Dr. Atz)

Midshipman See: Toadfishes

Sturgeons and paddlefishes (Order Acipenseriformes)

Including:

Sturgeons (Acipenser species, Scaphirhynchus species)

Beluga (*Huso huso*)

Paddlefish or spoonbill cat (*Polyodon spathula*)

Surgeonfishes (Family Acanthuridae)

Including:

Surgeonfishes and tangs (*Acanthurus* species, *Zebrasoma* species)

Doctorfish (*Acanthurus chirugus*)

Unicorn fishes or kalas (*Naso* species)

Moorish idols or kihikihis (*Zanclus* species)

Swordfish (*Xiphias gladius*)

Toadfishes (Family Batrachoididae)

Including

Toadfishes (*Opsanus* species)

Midshipmen (*Porichthys* species)

Tra (*Pangasius hypophthalmus*)

Triggerfishes and filefishes (Family Balistidae)

Including:

Triggerfishes (*Balistes* species, *Canthidermis* species)

Filefishes (*Cantherhines* species, *Monacanthus* species, etc.)

Black durgon (*Melichthys niger*)

Trunkfishes or boxfishes (Family Ostraciidae)

Including:

Boxfishes (*Ostracion* species, *Tetrosomus* species)

Trunkfishes and cowfishes (*Lactophrys* species)

Wolffishes (Family Anarhichadidae)

Including:

Wolffishes or ocean catfishes (*Anarhichas* species)

Wolf-eel (*Annarrhichthys ocellatus*)

Sharksucker (*Echeneis naucrates*)

Suckerfisher (*Remora* species, etc.)

Rock prickleback or rockeel (*Xiphister mucosus*)

Sailfish See: Billfishes

Sandfish (*Trichodon trichodon*)

Sand lances, launces, or eels (*Ammodytes* species)

Sculpins (Family Cottidae)

Including:

Sculpins (*Myoxocephalus* species, *Cottus* species, *Leptocottus* species, etc.)

Cabezon (*Scorpaenichthys marmoratus*)

Searaven (*Hemitripterus americanus*)

Searaven See: Sculpins

Sea squab See: Puffers

Sharks (Superorder Selachimorpha)

Including:

Mako shark (*Isurus oxyrinchus*)

Grayfishes or dogfishes (*Mustelus* species, *Squalus* species)

Smoothhounds (*Mustelus* species)

Soupfish shark (*Galeorhinus zyopterus*)

Sharks, rays, and their relatives (Class Chondrichthyes)

Including:

Grayfishes or dogfishes (*Mustelus* species, *Squalus* species)

Soupfish shark (*Galeorhinus zyopterus*)

Sawfishes (*Pristis* species)

Skates (*Raja* species)

Chimaeras or ratfishes (Order Chimaeriformes)

Skates See: Sharks

Snake mackerels (*Gempylus* species)

Spoonbill cat See: Sturgeons

Stargazers (*Uranoscopidae*)

Including:

Stargazers (*Uranoscopus* species, *Astroscopus* species, *Kathetostoma* species)

פרק ט':

בעיות בשוק הדגים

מאת: הרב אהרן וולקן

כשרות הדגים

ועד הכשרות של העדה החרדית ירושלים

הקדמה

בחלקו כבר על האוניה, עוד לפני הגיעה לנמל.

כיום בעולם מתפרנסים מן הדייג כ-35 מיליון איש מהם מדיג ימי, מחקלאות ימית, מגידול בבריכות ומדייג בנהרות ואגמים.

דגי בריכות בישראל

גידול דגים בבריכות החל בארץ בסוף שנות ה-30 בקיבוץ תל עמל (ניר דוד) עת הובא הקרפיון מאירופה, לשם כך השתמשו במי נחל המעינות בבריכה בת 220 דונם. אימהות הקרפיונים הראשונות הובאו מיוגוסלביה והקרפיון המקורי עבר תהליכי השבחה והתאמה לתנאי הארץ. עד היום הקרפיון הינו הדג העיקרי בענף גידול הדגים בישראל.



תוך חמש שנים היו בריכות דגים ב-31 קיבוצים, שלושה מושבים ועשרה משקים

שוק הדגים בישראל עבר בעשורים האחרונים מספר תהפוכות, ומשוק שבו דייג בודד מעלה בחכתו דגים בודדים ומוכרם בשוק, הפך זה ל"שוק מתועש". הדייג עצמו הפך גם הוא לתעשייה והוא ממשיך להשתכלל ולהתפתח. השינויים ניכרים הן בדגי הבריכות, בהן עוברים למדגה אינטנסיבי, בו הדגים גדלים בצפיפות ועוברים תהליך של פיטום, כך שהדגים משלימים תקופת גידול בת מספר שנים בשנה אחת; והן בדגי הים. התהליכים המביאים לשינוי בתוצרת דגי הים באים לידי ביטוי בשני תחומים עיקריים: האחד הינו בתחום הגידול והשני בעיבוד. בגידול המבוקר נצפות שתי מגמות: א. עוברים לגדל דגי ים בבריכות של מים מליחים. אופן גידול זה צובר כיום תאוצה ברחבי העולם. ב. גידול דגים בבית גידולם הטבעי קרי בתוך הים. כיום קיימות מאות חוות לגידול דגים מסוגים שונים בכלובים מיוחדים הממוקמים בתוך הים.

גם הדייג החופשי בים נשתנה. אניית הדייג הפכה למפעל צף, הדג מאות טונות של דגים. עיבוד השלל מתבצע ברובו או

שלב שני

בריכות אימון ראשוני, הדגיגים מוכנסים אליהן בחודשי האביב, בהתפלגות לפי מיני הדגים שונים.



שלב שלישי

בריכות אימון עיקרי, הדגים מועברים לבריכות אחרות. מתבצע מיזוג של כל סוגי הדגים יחד, פרט למושט (האמנון), המוחזק בנפרד. דרישות הטמפרטורה למיקסוס גדילתם של דגי האמנון שונה מזו של שאר הדגים. בריכות אלו עשויות בטון או עפר.

שלב רביעי

שמירת חורף, במהלך חודשי החורף נעצרת גדילתם של הדגים בשל הטמפרטורה הנמוכה. על מנת לשמור על הדגים הצעירים, מתבצע הליך מורכב ביותר הכולל הזנה מיוחדת והחלפה של מי הבריכה.



עם סיום ארבעת השלבים, המפורטים לעיל, מגיע הדג למשקל של כ- 100-50 גרם ומשך הזמן הדרוש לכך הוא כארבעה חודשים.

פרטיים שהתחרו בהצלחה עם הדיג מהכנרת והים התיכון. כיום זהו המקור הראשי לדגים מתוצרת מקומית.

לאחר ביות מינים מקומיים והכלאתם עם מינים זרים, הוחל בגידול האמנונים. תוך זמן קצר הפך האמנון להצלחה כלכלית.

מינים נוספים הנפוצים בגידול המקומי הם הכסיף והקיפון (בורי). הקיפון במקורו הינו דג ים שעבר בארץ הסבה לבריכות, ושיעור יבולם של שני מינים אלו דומה.

בצפון הארץ, בעיקר בקיבוץ דן, בבריכות הניזונות ממימיו הקרים של נהר דן, מגדלים מדי שנה כ-600 טונות של טרוטת עין-הקשת ואלתית (סלמון).

ע"פ נתוני ארגון מגדלי הדגים, שטח המדגה בשנת 2001 היה כ- 29,000 דונם. היקף השיווק הגיע לכ- 18,000 טון. 95% מהייצור היה גידול בבריכות עפר.

כמו כן, קיים היום בישראל גם ענף של גידול של דגי נוי ודגים טרופיים, הממשיך להתפתח ותוצרתו מבוקשת מאוד ברחבי העולם.

מדגה מתועש

תהליך גידול הדגים ניתן לחלוקה בת שישה שלבים עיקריים:

שלב ראשון

ייצור הדגיגים ע"י הפריה בצורה טבעית או ע"י התערבות חיצונית. ההפריה מתבצעת במכוני ההפריה במשקים השונים.

כל דגי הבריכות עוברים שלב זה למעט דגי הבורי. במין זה מגיעים הדגיגים מן הים.

הטלת הביצים וההפריה מתבצעים בחודשים מרץ עד מאי.

שלב חמישי

בריכות פיטום, לבריכות אלו מועברים כל הדגים יחד, כשהעיקריים הם: קרפיון, אמנון ובורי, מוסיפים אליהם את האמור והכסיף בכמויות קטנות לצורך תחזוק הבריכה וכן את דג השפמנון, שאינו כשר, אך משמש לאתו הצורך (חלק מתפריט תזונתם של שלושת הסוגים האחרונים הוא פסולת הדגים הגדלים בבריכה).

בבריכה זו שוהים הדגים כשמונה חודשים, עד שהם מגיעים למשקל שיווקי (בורי 1 קילו, אמנון 500 – 700 גרם, קרפיון 1.5 קילו).

במהלך שהות הדגים בבריכות אלו, נבדקים מידי יום כעשרה פרטים מכל מין. הבדיקות המתבצעות מספקות מידע בשני תחומים, התפתחות הדגים והימצאותם של טפילים.

שלב שישי

בריכות הכנה לשיווק, הדגים מועברים לבריכות קטנות יותר, מבריכות הפיטום, לאחר מיונם, וכל מין מוכנס לבריכה נפרדת.

בבריכות אלו נשארים הדגים עד לשיווקם. החלוקה על פי המינים מאפשרת טיפול יעיל בטפילים (במידה ויש), נתינת התנאים האופטימאליים לכל מין, ושמירתם של הדגים בתנאים אלו, הם דבר המשפיע על איכותו של הדג. כמובן שחלוקה זו מאפשרת ניהול מלאי ברמת דיוק גבוהה ביותר. בבריכות הללו נשארים הדגים למשך של עד שמונה חודשים.

סה"כ משך הגידול של דג הוא כשנתיים. במהלך זמן זה עובר הדג משלב הביצה ועד לדג במשקל המתאים לשיווק.

דגי ים ישראליים

בים התיכון ידועים כ-600 מיני דגים. בשל שינויים בטמפרטורת המים ורמת המליחות ככל שמתקדמים לכיוון מזרח, של אגן הים התיכון, בסמוך לחופי ישראל, הולך מספרם של מיני הדגים ופוחת. רק כמחצית מהמינים מגיעה לחופי ארצנו. חפירתה של תעלת סואץ בשנת 1869 השפיעה באופן משמעותי על מיני הדגים בים התיכון וכיום מצויים באגנו המזרחי כ-55 מיני דגים שמקורם בים סוף. מיותר לציין שלא כל מיני הדגים כשרים ועשרות בלבד מהמבחר המרהיב ראויים למאכל בתום בחינה זו.

נהוג לחלק את מיני הדגים בעלי הערך המסחרי, המצויים במזרח הים התיכון, על פי בית הגידול שלהם.

דגי חוף – מצויים רוב חייהם במים רדודים. דגי קרקע (דגים דְּמָרְסִלִּים) – דגים המוצאים את מזונם על קרקע הים או קרוב לה. דגי מים עליונים (דגים פְּלָאגִיִּים) – מצויים בדרך כלל בלהקות ומוצאים את מזונם בשכבת המים העליונה.

דייג

הדייג מתבצע ע"י ספינות דייג היוצאות מנמלי יפו, עכו ואשדוד. יציאה לדייג והחזרה ממנו נמשכת כשלושה ימים.

שלל הדייג מורכב מדגים טהורים וטמאים. על אף היבולים הגדלים מתוצרת החקלאות הימית, מהווים דגי הים את המזון האחרון אותו אנו צדים. ככאלה תלויה זמינותם של המינים השונים בעונתיות, מחזוריות רב שנתית ותנאי מזג האוויר המשתנים.

שיווק

השיווק מתבצע ע"י מתווכים בשוק הדגים, בעיקר בתל אביב, והדגים נמכרים בדרך של מכרזים.

כשרות

אין פיקוח כשרותי על הדייגים בישראל. היות ורוב השלל הינו דגים טמאים, הנמכרים גם ליהודים.

גם חנויות המחזיקות בתעודות כשרות ומקבלות שירותי כשרות רוכשות אצל הדייגים סחורה טרייה של דגי ים; ולפעמים, מחוסר ידיעה, קונים גם דגים טמאים כגון דג הנצרן או **קומנסט**. במו עיני ראיתי בחנויות עם תעודות כשרות את הדגים הללו. כששאלתי את המשגיח במקום לפשר הימצאותם של דגים אלו, ענה לי, כי הוא חשב שהדגים האלו כשרים הם.

ואלו הם הדברים המצריכים בדיקה בכשרות הדגים:

כשרות הדג: כידוע, ישנה מחלוקת בראשונים, האם יש חיוב של מצוות עשה לבדוק את סימני הטהרה, בדיקה של כל דג לפני אכילתו. היות והדגים בדרך כלל מנוקים מקשקשים עוד בחו"ל, או שיש להם ציפוי קרח, המקשה לבדוק בהם את סימני הטהרה. גם הדגים שמקורם בארץ ישראל ואנו מקבלים אותם מהחנות כבר נקיים ואינם נושאים את סימני הטהרה. מעטים הם היהודים, משומרי תורה ומצוות, הבודקים את סימני הטהרה בדג לפני קנייתו. ישנם גם מיני דגים המגיעים ללא קשקשים, כי הללו נשרו (דג זה טהור) בעת שנשלה הדג מן המים. כן קיים קושי גדול לזהות את הדג לאחר שהוא כבר חתוך, ארוז ובמרבית המקרים אף קפוא.

טפילים ותולעים: ידועה ומפורסמת בעיית הימצאותם של טפילים בדגים. חלקם של הדגים נגועים בטפילים חיצוניים, ולחלקם תולעים פנימיים בחלל הבטן, שיש מהן שלא שפרשו מבשר הדג ויש סוברים שהם מותרים באכילה. יש גם תולעים שמקורם מחוץ לדג ואסורים

באכילה. בדגים הגדלים במים מתוקים ניתן למצוא סרטנים טפילים. הסרטנים הללו יכולים להיות בתוך הזימים, על העור, על הסנפירים, בתוך העיניים, בחלל הפה ובחלל ה"אף" של הדגים. חלק מהם נעים וחלקם נצמדים לגוף הדג.

צורתם החיצונית של הסרטנים מגוונת במינים השונים. לעיתים קרובות אין דמיון בינם לבין צורת הסרטנים הרגילים המוכרת לנו.

קיימים מיני סרטנים החודרים לתוך גוף הדג ופוגעים בלב ובכבד של הדג. סרטנים אלו יכולים לאכול את עור הדג ולגרור לו לפצעים מוגלתיים.

רביית הסרטנים היא בדרך של הטלת ביצים. בחלק מהמינים נמצאות הביצים בשקיות כעין אשכולות היוצאים מאברי המין ובחלקם נפרדות הביצים מהגוף ומודבקות אל רגלי הנקבות. לאחר ההזדווגות מוצאת הנקבה דג, נצמדת אליו והופכת לטפיל עד מותה.

הזכרים בחלקם מתים ובחלקם הופכים להיות טפילים על גבי דגים כמו הנקבות.

במהלך תקופת ההתפתחות של הסרטנים הטפילים עוברים סידרה של שינויים. מהביצה יוצא גולם היכול לנוע במים, בזמן גדילתו של הגולם הוא משיל את קליפתו מספר פעמים עד שהוא מגיע לבגרות. בנוסף לסרטנים ישנו מגוון של תולעים וטפילים זעירים, בגודל מיקרוסקופי. מבחינת ההלכה, אנו מתייחסים רק לטפילים הנראים לעין בלתי מזויינת.

1. אורגלוס: טפיל מסוג סרטן בצבע שקוף ולו שתי עיניים שחורות. טפילים אלו אינם חודרים לדגים, אלא נעים לאורך גופו של הדג. הם נצמדים בעזרת שני חרטומים ומוצצים את דמו של הדג הנגוע.

תולעים וטפילים בדגי מים מלוחים (דגי ים)

נמטודה: (תולעים), גופה עגול וארוך בצורה של חוט.



רוב הנמטודות מטילות ביצים, אך ישנם מינים המשריצים.

לביצים יש קליפה מוצקה, שאליה מחוברות מיני תוספות בצורת חוטים. מחזור החיים במינים השונים של הנמטודה שונה. התפתחותם של חלק מהמינים אינה דורשת פונדקאות וחלק אחר מהמינים חייבים להחליף מספר פונדקאים במשך מחזור החיים.

הפונדקאים המשניים של הנמטודות, החיות בתוך הדגים הם סרטנים שונים, רימות של חרקים ותולעים ממינים אחרים.

הדג יכול לתפקד כפונדקאי משני או כפונדקאי מאסף. במקרה של נימטודוזיס (המחלה הנגרמת לפונדקאי עקב היותו נגוע בטפיל) הפונדקאים העיקרים הם: דגים, ציפורים ויונקים ימיים.

רוב הנמטודות נכנסות לגוף הפונדקאי יחד עם המזון הימי דמוי ביצים ורימות, או בזמן בליעה של הפונדק המשני. חלק חודרות דרך העור.

הנמטודות שגודלן נע בין מילימטר אחד ועד 15 מילימטר מרוכזות באזור חלל הבטן או הראש. בדרך כלל הן מפותלות סביב עצמן.

אם קיימת נגיעות יש לשפשף את אזור הבטן הפנימי באופן יסודי בעזרת מברשת ואין לאכול את הראש.

הטיפול במשלוח נגוע יכול להתבצע במיכל המשלוח ע"י חומר D.P. או ברומקס שמכניסים למיכל הדגים למשך שעותיים עד שלוש. כמובן שעדיף שהטיפול יתבצע לפני הוצאת הדגים מהבריכה במדגה.



2. לרניאה: אופייני לטפיל זה הוא מבנה של איבר ההצמדה. זה נמצא על ראשו של הסרטן ובעל צורת "עוגן". בעזרת ה"עוגן", הטפיל מתחבר לגוף הדג. הטפיל נפוץ בדגי מים מתוקים. אורך הנקבה 10-16 מ"מ ראשה נמצא בתוך שריר הדג. באזור ההצמדה נוצר פצע עמוק בצבע אדום. הטפיל יכול גם לחדור לאברים הפנימיים של הדג.

דרך הטיפול בנגיעות זו אורכת לפחות עשרה ימים, לכן דגים היוצאים נגועים למשלוח, אין להם תקנה אלא הולכים להשמדה, או לחליפין ניתן לפשוט את עור הדג. הטפיל מרפה את אחיזתו בשריר הדג כשהוא מת ופשיטת העור "שולפת" אותו החוצה.



תולעים בבשר הדג (אניסאקיס)

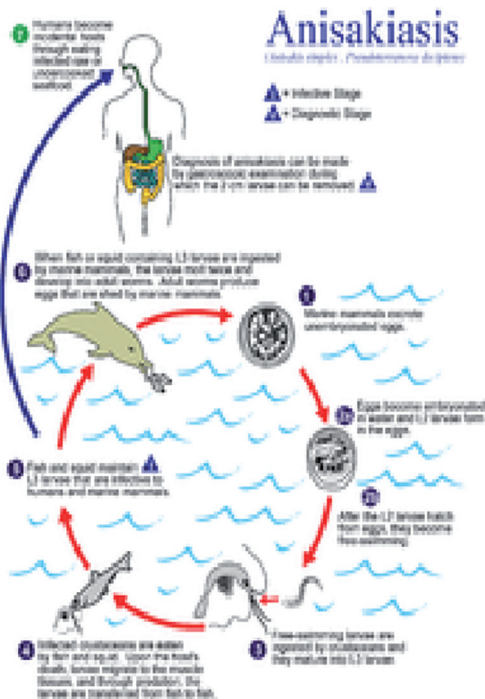
בקבוצת הנמטודות, ישנו טיפוס ascaridida משפחת anisakidae, מין anisakis simplex המוכרת בשם תולעת הרינג או תולעת קוד היא הגורמת למחלת anisakiasis.

לפי זה, האניסקיס היא סוג של נמטודה פריזיטית בעלת מחזור חיים מורכב העובר דרך מספר פונדקאים והמשלב חסרי חוליות, דגים ויונקים ימיים.

תהליך התפתחותה של האניסקיס כמו כל הנמטודות הוא בעל ארבעה שלבי לרוה ושלב אחד של בוגר. בין כל השלבים של האניסקיס הצעירה או הבוגרת לא מתרחשת מטמורפוזה.

טפיל מסוג זה, שהוא מדבק לאדם, יכול לגרום למחלת האניסקיאזיס באדם או לתגובה של רגישות (אלרגיה) לחלבון שמקורו בהפרשות התולעים שנשארות בתוך הדג.

לאחרונה עולה שאלת כשרות הדגים שמצויות בהם תולעים בבשר הדג, הן ע"י תושבי ארץ ישראל והן ע"י תושבי חוץ. ישנן בקשות מצד יבואני דגים המעוניינים לייבא דגים אלו לארץ, בדרך כלל מקור הדגים הנגועים בסין, ששם הדגים זולים הרבה יותר. מדובר בסוג מסויים של נמטודות שגדילות בבשר הדג, כשהביצים היו בפונדקאי בדרך. הן חיו במים החפשיים בהיותם קטנים מהנראה לעין.



אצלנו בוועד הכשרות, של העדה החרדית בירושלים, דגים שיש בהם תולעים כאלה, אינם מאושרים לשיווק, למעט דגי הרינג והמקרל. שאין לנו תחליף להם²⁰⁰.

אם נגדיר את התולעים בדגים נמצא: מספר טיפוסים נמטודות (ascaridoids, gnathostomatids, trichinella) שעושים שימוש בדגים כפונדקאי עיקרי או משני. חלק מהנמטודות המשתמשות בדגים כפונדקאי משני (אמצעי) ובציפורים או יונקים כפונדקאי סופי. הם ישרדו גם בבני אדם, ומגיעים כתוצאה מצריכה של דג שלא בושל או לא בושל דיו.

²⁰⁰ בתשובות שנכתבו לאחרונה ע"י הרב משה ויא בשם מספר פוסקים) והרב זילבר עבור בד"ץ בעלו הומלץ להתיר את הדגים "היות שפשוט שאלו תולעים הגדלות בבשר הדג, ולכן מותרים". (הערת י.מ.ל.)

ישנה מובדלות זנית בתוך האניסקים סימפלקס הנובעת מהשינויים הביוכימיים שבמעיי הדגים; כך שתולעת האניסקים הפוגעת בקוד שונה במעט מזו הפוגעת בהרינג, טונה, בקלה וכו'. כמו כל הפרזיטים בעלי מחזור חיים מורכב הכולל מספר פונדקאים. הפרטים לגבי המורפולוגיה משתנים בהתאם לפונדקאי והשלב במחזור החיים שהאניסקים נמצאת בו.

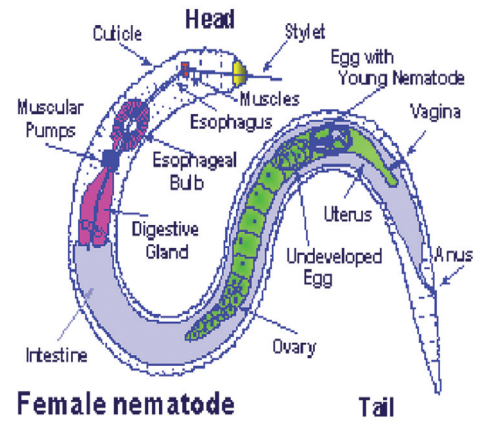


לאניסקים סימפלקס אותם המאפיינים שלכל הנמטודות. צורת הגוף תולעתית עגולה בחתך רוחב וחסרת סיגמנטציה. חלל הבטן מופחת עד לנקודה הצרה ביותר. הגוף כולו משמש כחלל בטן ללא חלוקה. הפה ממוקם קדימה ומוקף בתאים קרניים המשמשים לתחושה ואכילה. השכבה העליונה של העור היא דמוית קשקשים שמפרישה קוטיקולה (עור מת, אפידרמיס קשיח אבל גמיש, לא מינראלי) שתפקידו להגן על הגוף ממיצי העיכול. (ראה תמונה)

בשלב בו נדבקים הדגים האניסקים נמצאת בצורה מובהקת של סליל, פקעת והיא באורך של 2 ס"מ בקירוב כשהסליל מותר. כאשר בפונדקאי הסופי האניסקים ארוכה יותר, עבה יותר וחסונה להתמודד עם הקרביים של יונק.

כאמור האניסקים מסוכנת גם לאדם והסיכון גבוה יותר בדגים שמקורם בים הפתוח, דגי בר מאשר באלו שבחוות גידול.

במחזור החיים של האניסקים ביצי התולעת מועברות עם הפרשות היונקים הימיים (כלב ים, ארי ים, לווייתן, דולפין וסוס ים) אל מי הים, שם הן מושפעות מחום המים ומיחסי החומרים המסיסים בהם. במים בוקעות הביצים והלרוה שזהו לה השלב השני (L2) נאכלת ע"י חסרי חוליות בד"כ Euphausiidae (סוג של שרימפס, קריל צפוני שהוא חלק מהזיאופלנגטון המהווה מקור מזון עבור לוויתנים וכלבי ים ומספר עופות מים).



הסרטן הניזון מהלרוה נאכל ע"י דג או דיונון, שם מתחפרת האניסקים בדופן הקרביים ונודדת אל הבשר שם היא נחה בשלבה השלישי (3L) וממשיכה לגדול. קיימות עדויות למעבר של הלרוה מהקרביים לבשר לאחר לכידתו של הדג. הנמטודה מתכסה בקרום שניתן לאבחון בבירור ויוצרת ציסטה, בד"כ בצד החיצוני (מבחינה אנטומית) של הקרביים, בשריר עצמו או מתחת לעור. הלרוה לא תישאר בתוך חלל המעיים. הלרוה בשלבה השלישי יכולה לעבור מפונדקאי אחד לשני במידה שהראשון נאכל ע"י דג אחר. מחזור החיים של האניסקים מושלם כאשר דג נגוע נאכל ע"י יונק ימי. בבטנו של הפונדקאי הסופי ממשיכה הלרוה להתפתח לשלב הרביעי ובתוך זמן קצר לנקבה או ליזכר בוגר.

הרשת אוספת דגים) ובהם נכנסים גם דגים טמאים. לאחר מכן, מאכסנים את הדגים הטהורים והטמאים בספינה בתוך מיכלים גדולים עם מלח (תפקיד המלח לשמור על הדג שלא יקפא או יתקלקל). למעשה יש כאן בישול של דגים טהורים וטמאים יחד.



הטיפול בדג: ישנם דגים המגיעים לחנויות ולשווקים ברחבי הארץ כשהם ארוזים ופרוסים ומנוקים, (עם אלו המגיעים עם העור שרואים עליהם את סימני הטהרה). גם בדגים אלו יש חששות של הוספות והזרקות של חומרים, המוסיפים למשקל הדג. חומרים אלו עלולים להיות לא כשרים.

בחלק מהמפעלים אורזים בו בזמן גם מוצרי בשר. לפעמים משתמשים באותו המשור (ובאותם הסכינים שחותכים בהם בשר). יש מפעלים בהם עיבוד הדגים עונתי. בייתר הזמן ניתנים שם שירותי חיתוך ואריזה עבור מפעלי בשר וואו דגים טמאים. אז יש חשש לכשרות הסכינים ויתר הכלים, שבחלקם השתמשו בהם בחמים.

הזרקות ותוספות: ישנם סוגי דגים, שעל מנת להוסיף למשקלם, מזריקים לדג בעת עיבודו מים, או שמצפים את הדג בשכבת קרח. הוספות אלו יכולות להגיע עד ל 30% ממשקל הדג. על מנת שלא יפשירו המים במהירות (לעתים הפשרה היא שלא מרצון ואז רואים את

בארצות רבות החוק מחייב, להקפיא את כל הדגים כשהחשש להמצאות אניסקיס גבוה והם מיועדים לצריכה ללא בישול, לעבור תהליך של הקפאה בטמפ' של מינוס 20 מעלות צלזיוס למשך לא פחות מ-24 שעות לפני שיווקם, על מנת להרוג את הפרזיט. חימום ל 60 מעלות צלזיוס יביא אף הוא לתוצאה זהה. בארה"ב דרישת ה-FDA היא הקפאה של 15 שעות במינוס 35 מעלות צלזיוס או לחילופין במשך 7 ימים במינוס 20 מעלות צלזיוס.

אניסקיס סימפלס נפוצה בעיקר בדגי קוד, בקלה, סלמון, הרינג, סול, מקרל, טונה ומינים נוספים שאינם כשרים.

בשנת 1977 נמצאה נגיעות גבוהה בדגי קוד מהים הבלטי המערבי, נמצאו מעל 140 לרוות בכל פרט.

בשימוש בשולחן אור לא ניתן לזהות או להסיר את התולעים כשהבשר עם פיגמנטים, אלא באור אולטרא סגול בלבד.

סיכום נושא האניסקיס:

א. ע"פ דברי המומחים תולעת מסוג נמטודה ממין אניסקיס סימפלס מגיעה מחוץ לדג ועוברת לבשר הדג דרך הקיבה.

ב. באזורים בהם לא חיים יונקים ימיים בסביבת הדגים המשמשים כפונדקאי, (כגון בכלובי דגי הסלמון בים) לא נמצאו תולעים אלה בבשר הדג.

ג. המקומות העיקריים בהם ניתן למצוא את התולעים בבשר הדג הם השרירים הצמודים למערכת הקיבה.

סיכום הופעת טפילים בדגים מובא בשתי הטבלאות הבאות.

כבוש: ישנם מיני דגים הנידוגים בים ברשת מכמורת (סל רשת גדול שמחובר לספינה וכשהספינה שטה בים

שמירת שבת: ארגון מגדלי הדגים הבטיחו לרבנים כי מגדלי הדגים לא יבצעו, בגידול הדגים, פעולות שיש בהן חילול שבת. לא כל המגדלים עמדו בהבטחתם. חלק ממגדלי הדגים אינם שומרים שבת רח"ל, ויש חשש גדול כי להכנת הדגים המשווקים בתחילת השבוע, חללו שבת קודש, בציד הדגים או בהובלה ובאריזה. תופעה זו שכחה בעיקר בתקופת החגים.

המים הנאספים בתוך אריזת הדג, יש צורך בחומר שיתחבר עם המים ו"יחזיק" את המים. על כן מוסיפים חומרים כמו פוספטים, סוכר תירס או עמילן. בחמרים אלו יוכלו להיות חששות לכשרות או לפסח. היות וציפוי קרח או הזרקה מטשטשים את צבע הדג בדגי סלמון, יש המוסיפים צבע למי ההזרקה. צבע זה המיועד לצביעת בשר הדג, יוכל להכיל חלבון ממקור כשר או לא כשר. בטבלא הרצופה נראה תוצאת בדיקת מעבדה, על דוגמאות שנשלחו להם. רואים שהוספו לדגים חומרים מהחוץ.

מסקנה	רמות פוספטים	יחס חלבון/מים	מים מוספים	רמות נתרן*	רכיחות צמילין	סוג הדג
	תקין	תקין	תקין	תקין	שלילית	סלמון שלם
	תקין	מצביעה על תוספת מים לדג	9.2%	תקין	שלילית	גסיכת ניילוס
		מצביעה על תוספת מים לדג	11.6%	רמות מעט גבוהות	שלילית	סול
לברר על מקור הנתרן.		מצביעה על תוספת מים לדג	9.1%	תקין	בתגלה צמילין.	גסיכת הניילוס אוגנדה (1)
לבדוק מקור צמילין	תקין	תקין	תקין	תקין	שלילית	גסיכת הניילוס קניה
תוצאות תקינות.	תקין	מצביע על תוספת מים	10%	מעט גבוהות	שלילית	גסיכת הניילוס אוגנדה (2).
יש לברר על אפשרות שימוש בחלבון	תקין	עשיר להצביע על תוספת חלבון	-	תקינה	שלילית	סלמון פילה נורבגיה
	תקין	מצביע על תוספת מים	7.9%	תקינות	שלילית	סול
הכמות הגבוהה מעידה על תוספת חיצונית של פוספטים	0.9%	לא נבדק	לא נבדק	לא נבדק	לא נבדק	גסיכת הניילוס

* רמות נתרן גבוהות עשויות להעיד על תוספת סודיום (נתרן) למים כחלק מתהליך ההקפאה של הדג או על תוספת של סודיום פוספט לדג לצורך אגירת המים בו.

רשימת הדגים והתולעים הנפוצות בהם:

הערות	שם הספיל ורמת הנגיעות	צורת שיווק	אין נידול \ צורת נידול	שם עברי \ לעטי	טוב הדג (שם מקובל)
	לרניאה - לעיתים בעור הדג	דגים מצוננים	מקומי - בריכה	אדמונית	אדמונית
	לרניאה אורגולוס - לעיתים קרובות בעור הדג, זנב, ראש	דגים מצוננים	מקומי - בריכה	אמור	אמור (בחיר) וקרפיון שחור
	לרניאה - לעיתים בעור הדג	דגים מצוננים	מקומי - בריכה/כינרת	אמנון הירדן	אמנון (מושט)
בייצור שבהשנחתו בודקים כל דג כנפרד, וכן שלא יהיה חשש להזרקות תוספות	אין חשש	פילה קפוא יבוא עם עור	סין - בריכות	Tilapia	אמנון (מושט)
	לרניאה - לעיתים בעור הדג, מכסה זימים וראש	דגים מצוננים	מקומי - בריכה/כינרת	קיפון מצוי	בורי
	לרניאה - לעיתים בעור הדג, מכסה זימים וראש	דגים מצוננים	מקומי - בריכה	בס	בס
הדגים המשווקים בחנויות שבהשנחתו הם בהשנחה צמודה ללא חשש באריחות הדגים חייב להיות הולוגרמה.	לעיתים קיימת נגיעות של תולעי אניסקיס בכשר הדג	פילה קפוא יבוא ללא עור	ים	Merloza H/G	בקלה (מרלחה)
לא משווק בחנויות שתחת השנחת הבד"ץ	נגיעות נבואה של תולעי אניסקיס בכשר הדג ובחלל הבטן	פילה קפוא יבוא עם עור	ספרד, ארגנטינה, סין - ים	Gadus Gadidae	בקלה
לא משווק בחנויות שתחת השנחת הבד"ץ	לעיתים סרטן טפיל חיצוני ונגיעות נבואה של תולעי אניסקיס בכשר הדג ובחלל הבטן	דגים קפואים יבוא עם עור	ארגנטינה - ים	Fillet merloza	בקלה צעיר
	אין חשש	דגים מצוננים	מקומי - ים	מולית אדמונה	ברבוניה
	אין חשש	דגים קפואים יבוא עם עור	אפריקה, תאילנד, ויאטנם - ים	Red mullet	ברבוניה
	לרניאה - לעיתים בעור הדג, מכסה זימים, ראש	דגים מצוננים	מקומי - בריכות בנגב		ברמונדי
	אין חשש	דגים מצוננים	קפריסין, יוון, טורקיה - כלובים	ספרוס זהוב	דגים
לא משווק בחנויות שתחת השנחת הבד"ץ	נגיעות נבואה של תולעי אניסקיס בכשר הדג ובחלל הבטן	דגים קפואים יבוא עם עור	נורווגיה, איסלנד - ים	Halibut	הליבוט
עקב שיטת הניקוי יש בהם פחות בחשש זה הבד"ץ נקטו בהוראה למצוא בעתיד פתרון נאות גם להעריג.	נגיעות של תולעי אניסקיס בכשר הדג ובחלל הבטן	דגים קפואים יבוא עם עור	נורבגיה והולנד - ים	Clupea	העריג
לא משווק בחנויות שתחת השנחת הבד"ץ	נגיעות נבואה של תולעי אניסקיס בכשר הדג	דגים קפואים יבוא ללא עור	סין - ים	Alaska Pollock	זהבון
	בדגים שלימים יש חשש להמצאות נמטודה בחלל הבטן ודפנות הבטן	דגים מיובאים טריים	סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	Yellowfin	טונה זהובה
		דגים קפואים יבוא עם עור	סינגפור, ויאטנם, אינדונזיה, טייוואן, סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	Yellowfin	טונה זהובה
		דגים קפואים יבוא עם עור	סינגפור, ויאטנם, אינדונזיה, טייוואן, סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	Northern Bluefin Southern Bluefin	טונה כחולה (אלבקור)
		דגים מיובאים טריים	סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	Northern Bluefin Southern Bluefin	טונה כחולה (אלבקור)
		דגים מיובאים טריים	סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	Bigeye	טונה עיננית
		דגים קפואים יבוא עם עור	סינגפור, ויאטנם, אינדונזיה, טייוואן, סרילנקה, צרפת, ספרד - ים	Bigeye	טונה עיננית
	לרניאה ו אורגולוס - לעיתים קרובות בעור הדג, ראש	דגים מצוננים	מקומי - בריכה/כינרת	כסיף שפל עין	כסיף
	תולעים - לעיתים בחלל הבטן והפה	דגים מצוננים	תורכיה ויוון - ים	דקר	לוקוס
לא משווק בחנויות שתחת השנחת הבד"ץ	נגיעות נבואה של תולעי אניסקיס בכשר הדג ובחלל הבטן	דגים קפואים יבוא עם עור	ארגנטינה - ים	Epinephelus	לוקוס
	אין חשש	דגים מצוננים	דייג מקומי	דקר	לוקוס יפו פיש
	אורגולוס/לרניאה - לעיתים קרובות בעור הדג, ראש	דגים מצוננים	מקומי - כינרת	בינת ארכת ראש	לקס (קרסיון)

סוג הדג (שם מקובל)	שם עברי ו לעזי	צורת גידול ו צורת גידול	צורת שיווק	שם הטפיל ורמת הנגיעות	הערות
מוסאר	מוסאר מלכותי	ים התיכון	דגים מצוננים	נימאטודה - לעיתים בדפנות חלל הבטן	
מוסאר	מוסאר מלכותי	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	אין חשש	
מקרל (לקרדה)	Mackerel	נורבגיה, אירלנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	אניסקים - לעיתים	עייין "הרינג"
נסיכת הנילוס	Nile princess	קניה, אוגנדה, טנזניה - אגם ויקטוריה	דגים קפואים יבוא ללא עור	אין חשש	הדגים המשווקים בחנויות שבהשגחתנו הם בהשגחה צמודה ללא חשש. באריות הדגים חייב להיות הולגרטמה.
נסיכת הנילוס	Nile princess	קניה, אוגנדה, טנזניה - אגם ויקטוריה	דגים קפואים יבוא עם עור	אין חשש	יש לוודא לאחר ההפשרה שעור הדג נחובר לבשר והמשוק בהשגחתנו מיוצר בהשגחה צמודה ללא חשש
סול (פלייסו) (פלאונדר)	Sole / Plaiçe	סין - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות נבזה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
סול (פלייסו) (פלאונדר)	Sole / Plaiçe	הולנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן, וכן נגיעות של כינה חיצונית על העור (בדרך כלל יותר בסוג פלאונדר)	בדגים שיש תולעים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ ודגים המשווקים בכשרות הבד"ץ הם ללא חשש
סלמון	Salmon	נורבגיה - כלובים	דגים מיובאים טריים	מצוי כינת סלמון על גבי העור ובראש	יש צורך לגרד את העור ולשטוף היטב לפני הבישול, ובחנויות שבהשגחתנו מנקים את עור הדג אין לאכול את ראשי הדג
סלמון	Salmon	נורבגיה, צילה, סקוטלנד - כלובים	דגים קפואים יבוא עם עור	לעיתים קרובות מצוי כינמת סלמון	יש צורך לגרד את העור ולשטוף היטב לפני הבישול ובחנויות שבהשגחתנו מנקים את עור הדג אין לאכול את ראשי הדג
סלמון	Salmon	קנדה, סין, ארה"ב, אלסקה - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות נבזה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
סרדין	Sardine	ספרד ו מרוקו - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	יש תולעים בחלל הבטן	יש לנקות ולשטוף את חלל הבטן היטב טרם אכילה או בישול
סרדין טבריה	לכונן הכינרת	מקומי - כינרת	דגים מצוננים	לרניאה - נגיעות נבזה בעור הדג ובראש	
פורל	טרטוט עין הקשת	מקומי - נחל דן	דגים מצוננים	אין חשש	
פורל	Trout	נורווגיה - כלובים	דגים קפואים יבוא עם עור	לעיתים קרובות מצוי כינמת סלמון	יש צורך לגרד את העור ולשטוף היטב לפני הבישול ובחנויות שבהשגחתנו מנקים את עור הדג אין לאכול את ראשי הדג
פורל	Trout	ארה"ב - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות נבזה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
פלמידה לבנה (לקרדה)	סקומברן זריז	מקומי - ים	דגים מצוננים	אניסקים - לעיתים	ראה "הרינג"
קוד	Cod	נורבגיה / איסלנד - ים	דגים קפואים מצוננים יבוא עם עור	נגיעות נבזה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן, כי יש מינים שיש גם נגיעות חיצונית	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
קורבינה	Corvine	ברזיל, הודו, אורוגוואי - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	אין חשש	
קרפיון	קרפיון מצוי	מקומי - בריכה ו כינרת	דגים חיים	אורגלוס ו לרניאה - נבזה, בעור הדג, זנב, ראש	
קרפיון שחור	אמור	מקומי - בריכה	דגים מצוננים	לרניאה ואורגלוס - לעיתים קרובות בעור הדג, זנב, ראש	
רוטברש (מנטלה)	Redfish	איסלנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות נבזה ביותר - סרטן טפיל חיצוני, נמטודות בחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
רוטברש (מרינוס)	Redfish	איסלנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	נגיעות נבזה של תולעי אניסקים בבשר הדג ובחלל הבטן	לא משווקים בחנויות שתחת השגחת הבד"ץ
שפרוט		נורבגיה, הולנד - ים	דגים קפואים יבוא עם עור	יש תולעים בחלל הבטן	יש לנקות ולשטוף את חלל הבטן היטב טרם אכילה או בישול



חלק ח'



חגבים

Locusts

Heuschrecken

Locustes

Саранча

חגבים

הרב חננאל סרי ופרופ' זהר עמר

א. מבוא

לפי הכתוב בתורה¹ המותר באכילה משרץ העוף הוא "ההולך על ארבע אשר לו כרעיים ממעל לרגליו לנתר בהן על הארץ", ובפירוטם אתה מוצא: "את הארבה למינו ואת הסלעם למינהו ואת החרגל למינהו ואת החגב למינהו"². במשנה³ נאמרו סימנים נוספים לכשרות החגבים - "כל שיש לו ארבע רגלים וארבע כנפים וקרצולים וכנפיו חופין את רובו". רבי יוסי מוסיף במשנה את המילים: "ושמו חגב".

בקטגוריה של הסימנים הכלליים שמובאים בתורה ובמשנה יכולים להכלל לכאורה מאות מיני חגבים טהורים, כאימרתו של אבימי בריה דר' אבהו "ז' מאות מיני דגים הן וח' מאות מיני חגבים"⁴.

דרכה של התורה למנות בשמות את המיעוט⁵. אם כן, ברבות המינים הטמאים, נקבה התורה בשמותם רק את ארבעת סוגי הטהורים - ארבה, סלעם, חרגול וחגב. לכל אחד מסוגים אלו נוספה המלה "למינו" או "למינהו". חז"ל זיהו כל שם מקראי לשם שנהוג היה בימיהם: "ארבה זה גובאי, סלעם זה רשון, חרגול זה ניפול, חגב זה גידאן". המילים "למינו" "למינהו" מוסיפים את "ציפורת הכרמים ויוחנא ירושלמית והערצוביא והרזבנית". בסך הכל נימנו אפוא לפי התורה ומסורת חז"ל שמונה שמות של חגבים טהורים. אין הכוונה כאן בהכרח למינים ספציפיים (ע"פ ההגדרות המדעיות בימינו), אלא לקבוצות חגבים בעלי איפיונים מסוימים, כפי שהדבר עולה מסוגיית הגמרא⁷.

¹ ויקרא יא כא

² ויקרא יא כב

³ חולין ג, ז

⁴ בבלי, חולין סג, ב. בגירסת הירושלמי (תענית פ"ד ה"ה) מובא הדבר בשם ר' חנינא בריה דרב אבהו: "שמונה מאות מיני חגבים טהורים".

⁵ חולין סג, ב

⁶ חולין סה, א

⁷ ראו בהרחבה, ז' עמר, "זיהוי מיני שרץ העוף – בראי המסורת והמדע", בד"ד 11 (תשס), עמ' 5 - 22.

שם מקראי	תרגום ארמי	מינים נוספים	סימנים
ארבה	גובאי	ציפורת כרמיס*	אין להם גבחת** ואין להם זנב
סלעם	רשון	אושכף, יוחנא ירושלמית	יש להם גבחת ואין להם זנב. נכלל בהם גם זה שראשו ארוך
חרגול	ניפול	כרספת, שחלנית, ערצוביא (נ"א: עצרוניא, צרויא)	יש להם זנב וגבחת
חגב	גדיאן-נדיין	רזבנית (נ"א: דובנית, זרבונית)	למין זה אין כנראה סימן היכר מיוחד

* מזוזה עם הגובי המצרי (*Anacridium aegyptium*) באנגלית: Egyptian Tree Locust.
** הכוונה כנראה ללוחית הגב של החזה הקדמי שהיא קמורה וחלקה כמצח האדם.

המסורת של קבוצה זו השתמרה בשל חשיבותה למאכל, בהשוואה לשאר מיני שרץ העוף. דבר המסביר גם מדוע נזכר הארבה ראשון, בין המותרים לאכילה.

תהליך איבוד המסורת של שאר הקבוצות היה ארוך והדרגתי. בימי הביניים המוקדמים לא היתה בקהילות אשכנז בקיאות בשמות החגבים הכשרים, ולא נשמרה אצלם מסורת אכילה¹¹.



מכת ארבה באתיופיה (1978)
מתוך: הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

ישנן עדויות אחדות לאכילת חגבים בודדים מסוימים, לבד מהארבה (גיראד), שהיו להם סימני כשרות. נוהג זה משקף לדעתנו את שרידיה האחרונים של מסורת מיני 'שרץ העוף' האחרים שזכרו בתורה ובמסורת חז"ל, ראו ז' עמר, "אכילת חגבים: שקיעי תרבות תלמודית בקרב יהודי תימן", בתוך: עטרת יצחק (י' טוב עורך), נתניה תשסד, עמ' 177-196.

¹¹ ראה: רשיי ורלב"ג בפירושים לויקרא יא, כא; המאירי, בית הבחירה לחולין סה; ט"ז יו"ד פה, א; ערוך-השלחן, יו"ד ס' פה.

מעבר לסימנים הכלליים ולשמות הספציפיים של החגבים הכשרים, יש סימני כשרות נוספים אשר נמסרו במסורת שבעל-פה, ולהם משקל רב ומכריע בכל הקשור לאכילת החגבים בימינו, הלכה למעשה. בסימנים אלה נדון בהרחבה בהמשך.

מתוך ארבעת מיני החגבים שנמנו בתורה ניתן לזהות בבירור רק את הארבה; לגבי השאר הוצעו פרושים אחדים, ולא ניתן להגדירם בבטחון⁸. לפי רוב הצעות הזיהוי מקובל שהחרגול, הסלעם והחגב שזכרו בתורה הם מיני חרקים שלא מתפתח אצלם בדרך כלל יצר ההתלהקות⁹. המסקנה העיקרית שעולה ממחקרים אלה היתה, שבעבר היו ידועים במסורת הרבה מיני חגבים כשרים; חלקם מזיקים ובאו בלהקות או במופע חברתי וחלקם חיו כפרטים בודדים. אולם במהלך הדורות נשתכחה המסורת של רוב המינים ובפועל נאכל במאות השנים האחרונות רק ה"ארבה למינו"¹⁰.

⁸ ש' בודנהיימר, "האנטומולוגיה אצל היהודים בימי קדם", ירושלים, קובץ החברה העברית לחקירת ארץ-ישראל ועתיקותיה, ירושלים תרפ"ח, עמ' שה-שטו.

⁹ ראה בהמשך בפרק המופע הלהקתי של הארבה
¹⁰ אצל יהודי תימן, בעיקר בקרב אלה שהיו מרוחקים ממרכז ההשפעה ההלכתית של צנעא,

ומכל אזור המזרח התיכון וצפון אפריקה. דבר זה הושג הודות לכך שהארבה מודבר בימינו ע"י ריסוס יעיל באזורי מוצאו - במזרח אפריקה ובדרום חצי האי ערב. הדברת הארבה גרמה לכך שלבני יוצאי תימן וצפון אפריקה, שנולדו בארץ, ושאבותיהם אחזו במסורת אכילת הארבה הכשר¹⁸, חסר הידע בהכרת סימניהם ובמסורת אכילתם. מאחר שבני הדור אשר הכירו את סימני הארבה הכשר מתמעטים, קיים חשש שאיתם תיעלם גם המסורת מסיני של כשרות הארבה. בלשון "ברם זכור אותו האיש לטוב..." שיבחו חכמים אדם שפעל למנוע השתכחות התורה כולה¹⁹, או למנוע גניזתו של אחד מספרי המקרא²⁰, ואף אם פעל למען אפשרות השימוש בהלכות מסויימות²¹, או למען הצלתה של שמועה אחת²². המסורת הנוגעת לחגבים עדיין קיימת היום, ובידינו היכולת לשמרה לדורות הבאים.

היו שכבר השלימו עם אבדנה של מסורת האכילה של החגבים, ואף דרשה דרשו כדי לתמוך בכך, ממה שנאמר בחומש דברים (יד, יט) "וכל שרץ העוף טמא הוא לכם", ולא נאמר "את אלה מהם תאכלו" כמו בחומש ויקרא²³, ולא נתפרשו סימני החגבים הטהורים - "לרמוז שעתידים להשתכח ולהיות נוהגים איסור בכל שרץ העוף"²⁴.

¹⁸ עוד על אכילת ארבה בתימן, ראה: א' גימאני, "הארבה במשכנות בני תימן", בד"ד 10 (תשס), עמ' 17-37.

ראה עוד אנציקלופדיה תלמודית בערך חגבים (כרך יד).

¹⁹ ב"ב כא א

²⁰ חגיגה יג א

²¹ דיני קנסות, ע"ז ח ב, סנהדרין יג ב

²² חולין נד א

²³ יא כב

²⁴ ה"ר יחיא קורח בפירושו מרפא-לשון לכתר

לעומת זאת, בחלק מקהילות ספרד¹², צפון-אפריקה וארץ-ישראל היו ידועים חלק ממיני החגבים המותרים באכילה עם הסימנים הנוספים שהועברו במסורת¹³. פסיקתו של ר' חיים בן עטר (תנ"ו-תק"ג) לבני עירו נגד אכילת חגבים השפיעה על חלק מיהודי צפון אפריקה, שנמנעו מאז מלאכלם¹⁴. אולם היו גם לא מעט רבנים שיצאו בחריפות כנגד פסיקתו¹⁵. מסורת אכילת הארבה הכשר נשמרה בימינו בקרב כל בני תימן לפליגיהם השונים ואצל חלק מיהודי צפון-אפריקה¹⁶. בידי אלה נשמרה מסורת ברורה רק לגבי מספר מינים מצומצם בהרבה ממה שלכתחילה התירה התורה.

ב. החשיבות שבזיהוי החגבים הטהורים

ביוכל השנים האחרון נעלמו כמעט לגמרי להקות הארבה מארץ-ישראל¹⁷

¹² רשב"א, תורת הבית הארוך ג, א; חידושי הרשב"א חולין סה, א.

¹³ ר' שמעון ור' צמח בני ר' שלמה בן שמעון דוראן, ספר יכין ובעז, ליוורנו 1781, א, סי' סד ודברי המגיה, שם. סיכום המקורות על מסורת הארבה בצפון אפריקה, ראו בתוך ז' עמר, הארבה במסורת ישראל, רמת גן תשסד, עמ' 81-63 [להלן: עמר ארבה].

¹⁴ ראה: פרי תואר יו"ד פה, א ובפירושו אור החיים לויקרא יא, כא; ש' שמעוני, גנזי שלום, ליו"ד סי' ה

¹⁵ למשל: הרב פתחיה מרדכי בירדוגו, נופת צופים ליו"ד סי' יג; הרב משה טולידנו, מלאכת הקודש, לפרשת שמיני; ר' אברהם אנקאוה, זבחים שלמים, ה' שחיטה א, ב; הרב יחיא קורח בפרושו לכתר תורה (התאג') 'מרפא לשון' לויקרא יא, כא. ועוד ראו בהרחבה סוגיה זו, עמר הארבה, עמ' 157-174.

¹⁶ עמר, הארבה, עמ' 101-63

¹⁷ נחילי ארבה גדולים הגיעו לארץ-ישראל בחודש חשון תשס"ה. בעקבות זאת התקיים בראש העין בתאריך כה כסלו (תשס"ה), כנס בנושא שימור מסורת הארבה בראשות הרב שלמה מחפוד והרב עזריה בסיס ובו השתתפו כ 350 איש.

סימנים ברורים. לשם כך כדאי לנסות להעמיד זיהויים אלו על הגדרות מדעיות מדויקות, ויתכן שבדרך זו נוכל לקבע לתמיד את המסורת הזו.

בתקופה המודרנית תיתכן השלכה מעשית, לנושא זה. בשטח ייצור המזון ישנו כיום תיעוש מתקדם, הנזקק לחומרי גלם המופקים ממקורות שונים, לא מן הנמנע, שנוכל למצוא שימוש במקור מזון כשר זה, אשר יחסוך לנו בעיות הלכתיות קשות הקיימות בהפקת חומרים מאיסורים. במיוחד לאור העובדה שמדובר במזון כשר, שאינו בשרי ואינו חלבי, אינו דורש שחיטה, תנאי גידולו קלים, והוא מכיל מרכיבי מזון חשובים.²⁶

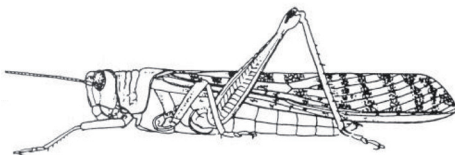
ג. מין הארבה השכיח

בעולם קיימים כמה מיני חגבים העשויים להופיע בהתאם לתנאים סביבתיים שונים הן במופע הבודד והן במופע הלהקתי. מיני ה"ארבה" הנפוצים והחשובים ביותר בעולם העתיק, לפי סדר חשיבותם, הם:

1. ארבה המדבר

Schistocerca gregaria.

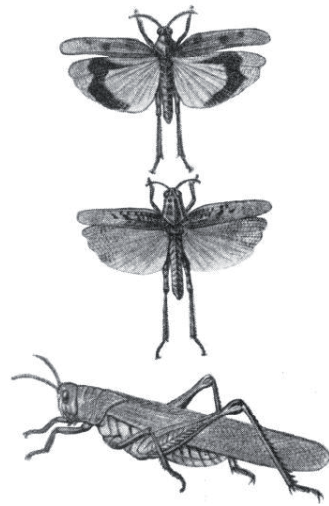
Desert Locust, *Afrikanische Wüstenschrecke*, -
Wanderheuschrecke, Criquet pèlerin,
Пустынной саранчой



ארבה המדבר

מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

²⁶ על ערכו התזונתי של הארבה ושימושו ברפואה, ראו עמר, הארבה, עמ' 54-55.



סימני החגבים. ארבע רגלים, שתיים נראות בתמונה התחתונה, ארבע כנפיים, החופות רוב הגוף, נראות יפה בשתי התמונות העליונות (הצבעים של הארבה מוטבעים בכנפיים), שתי רגלי הניתור, למעלה מתוחות ובתחתונה נראית משני הצדדים. ע"פ פליקס, החי במשנה, ירושלים, תשל"ב.

חשיבות נוספת קיימת בעצם ידיעת סימני הכשרות, שכן יש מפרשים שראו בכך מצות עשה של הבדלת טהור מטמא. דבריהם הסתמכו על משמעות דברי הרמב"ם בספר המצוות (עשין קנא-קנב): "שאונו נצטוינו לדון בסימנים אלו", וכך גם משתמע מלשונו בפתיחת הלכות מאכלות אסורות: "לבדוק בסימני... להבדיל בין טמא לטהור"²⁵.

רבים מנושאי מסורת זו מציינים, כי אחד מהסימנים הנדרשים, הוא טביעת העין, המזהה את החגב הכשר, ללא

תורה (תאג') בויקרא יא, כא. ועיי הרב שלמה קרח, עריכת-שלחן ח"ג עמ' קמ, כי עם השמדת הארבה, ישתכח במשך הזמנים עד שלא ידעו איזהו הכשר.²⁵ וכן סמ"ג, עשין סא; ספר החינוך, מצוה קנב, והעיר בעניין זה הרב יוסף חיים קנייבסקי: "יש אומרים שאפילו אין רוצה לאכלן, מצות עשה ללמוד ולידע דיני חגבים ולפי"ז אפילו למנהגנו, שאין לנו מסורת איזה מותרין ואין אנו אוכלין אותם, מ"מ יש מצות עשה מיוחדת ללמוד דינים אלה, מלבד המצוה הכללית של תלמוד תורה' (הקדמה לקונטרס 'קרני חגבים', עמ' קיד).

נקראים ארבה²⁸. מציאות זו מתאימה גם למסורת שבידי יהודי תימן, ואף היא מתייחסת בדרך כלל למין זה. שם, כמו בארץ-ישראל, היה ארבה המדבר שכיח ביותר, בעוד שהחגב הנווד עשוי להגיע בעזרת הרוחות לעיתים רחוקות ונדירות. למין החגב הנווד ישנם כמה תת-מינים ויש הממיינים את זה אשר עשוי להגיע (נדיר) לתימן כחגב נודד מתת-מין אפריקני (*Locusta migratoria migratoroides*) אם כי בקרב החוקרים אין עדיין הכרעה סיסטימטית מוסכמת.

במסגרת תישאול שנערך לעשרות רבות של יהודים מתימן שהכירו את הנושא מקרוב, הוצגו בפניהם פרטים חיים של ארבה המדבר, גובי מצרי וחגב הנווד. כמו-כן הוצגו בפניהם פרטים מיובשים עם מיני חגבים נוספים וסדרה של תמונות חגבים שונים. כולם, ללא יוצא מהכלל, זיהו בבירור, וללא כל היסוס, את ארבה המדבר כמין הכשר, ובמיוחד הצביעו על הארבה בגוון הורדרד. לעומת זאת, את החגב הנווד, יש שציינו כלא מוכר, יש שלא יחסו חשיבות להבדלים בינו לבין ארבה המדבר והחשיבוהו ככשר, ויש שכלל לא הבחינו בהבדלים ביניהם. שאר המינים היו מוכרים להם מתימן, אך רובם (למעט גובי המצרי) נחשבו כטמאים.

2. בצפון-אפריקה

בצפון אפריקה שכיחים כל שלושת מיני הארבה: המדברי, המרוקני והנווד. אולם למעשה, המין השכיח הגורם לנזקים הרבים ביותר הוא ארבה המדבר. דבר זה עולה בקנה אחד עם העדויות שאספנו בהקשר לזיהוי מין הארבה הכשר שנאכל במרוקו. גם שם ניתן להסיק מעשרות

2. הארבה האירופי הנקרא גם חגב נודד

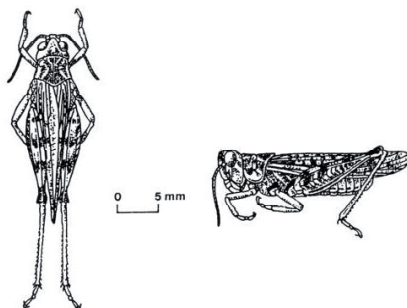
Locusta migratoria

African Migratory Locust,
Wanderheuschrecke, Criquet
migrateur, Перелетной саранча

3. הארבה המרוקני הנקרא גם צלבגב מרוקני

Dociostaurus marocanus

Locusta marocana, *Marokanische*
Wanderheuschrecke, Criquet
marocain, Марокканская саранча



צלב גב מרוקני

מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת
אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

1. בארץ-ישראל ובתימן

בארץ-ישראל מצויים שני המינים האחרונים במופע הבודד, ויש עדויות היסטוריות בודדות ונדירות להופעתם במופע להקתי באזורנו ולגרימת נזק רב לגידולים החקלאיים עם הופעתם²⁷. לכן למעשה בא בחשבון בעיקר ארבה המדבר. מין זה הוא השכיח ביותר מבין אלו שפקדו את הארץ בעבר, ומקורו באפריקה או בחצי האי ערב. ר' שמעון בכר יעקב, שהתייחס בשנת תנ"ד (1694) למכת הארבה ולאכילתו בארץ, כתב: "כיון שלא יש אלא מין אחד, על הרוב כולם

²⁸ מ' בניהו, "לקוטות לתולדות קשריהם של חכמי ארץ-ישראל עם חכמי איטליה", סיני, לה (תשיד), עמ' סה. [להלן: בניהו]

²⁷ ש' בודנהיימר, "עלמיני ארבה נדירים בישראל", ארץ-ישראל, ב (תשיג), עמ' 93

שנות העשרים הוכיחו כמה מדענים ובראשם אוברוב (Uvarov), שישנם חגבים מסויימים, שבהם מאותו המין עשויים להתפתח שני מופעים שונים. כל פרט הבוקע מהביצה עשוי להתפתח, בהתאם לתנאים השוררים בסביבתו, לאחד משני מופעים: להקתי (phasia gregaria) ובודד (phasia solitaria). אלה נבדלים ביניהם בצורת גופם, בצבעיהם, ברבייתם, בהתפתחותם ובאופי פעילותם. שני המופעים נבדלים זה מזה בצורה קיצונית עד כי בעבר סברו שמדובר בשני מינים שונים. הגורם העיקרי שאחראי למעבר ממופע בודד ללהקתי הוא העליה ההולכת וגדלה בצפיפות האוכלוסיה, ובהתאם לתנאים סביבתיים, כמו: לחות, טמפרטורה וזמינות מזון³³.

המופע הנודד הוא הצורה המזיקה ביותר לצמחיה ולמקורות המזון של האדם. כמעט כל המקורות המתעדים את אכילת הארבה הכשר מציינים את נזקיו ואת הרעב שנגרם בעטיו מחד גיסא, ואת תועלתו כמאכל מאידך. כך כתב הרב מ' טולידנו³⁴: "לכן דינא הוא דחגבים אלו הבאים בעת צרה ליעקב וישחיתו את יבול הארץ, שיש להם ד' סימני טהרה הם ובניהם אשר ילדו הנקרא אמרי"ד, שמותר לאוכלם בקינוח סעודה בשבתות וי"ט."

למעשה, רק את המופע ההמוני של הארבה ניתן ללקט בכמויות גדולות, ללא טרחה מרובה. הדבר כמעט אינו מעשי במופע הבודד. המופע הנודד שונה מהמופע הבודד במראהו, למשל גווניו, שהיו

ראיונות שנערכו, שמין הארבה העיקרי והשכיח ביותר שהותר לאכילה היה ארבה המדבר. לגבי שאר המינים, שהיו מצויים בצפון-אפריקה, יש עדויות מעורפלות יותר, שאינן מאפשרות, לפי שעה, להגיע למסקנות חד-משמעיות. חלק ניכר מהן מצביע על אפשרות שגם הארבה המרוקני נאכל. מחמת עדויות אלו, נתרכז בסקירה זו רק בארבה המדבר.

ד. הארבה המלוהק והמזיק

יהודי תימן וצפון אפריקה לא נהגו, בדרך כלל, ללקט חגבים שחיים כפרטים בודדים, אלא רק ארבה שמופיע בלהקות. הרב עמרם קורח, רבה הראשי והאחרון שליהדות תימן בגלותה, כתב בספרו סערת תימן²⁹: "מסורת וקבלה בכל נפות תימן מדורות קדומים, שהארבה המפורסם העולה בריבוי עצום, הנקרא בערבי ג'ראד, שמין חגב הוא וטהור". מכאן דייק הרב שלמה קורח³⁰: "ומה שדקדק לומר הבא בריבוי עצום, בא לאפוקי מאלה הנמצאים בשדות בודדים, ובדרך כלל צבעם משונה כגון ירוק ובעלי גוונים אחרים, ואינם כצבע אלה הבאים בריבוי, דרך כלל צבעם חום אפור." סימנים אלו מתייחסים לארבה המדבר מהמופע הבודד. וכן העיר הרב יוסף קאפח³¹: "בדרך כלל אין המינים הטמאים באים מחנות מחנות, אלא מתרבים בימות הגשמים, ביחוד בין דשאים ועשבים. אבל המינים הטהורים באים מחנות מחנות, ויצא חצץ כולו³²."

בספרות המדעית הכינוי "ארבה" אינו מורה על מין מסויים של חגבים, אלא על תופעה ביולוגית של חגבים המופיעים בלהקות ולא במופע בודד. בראשית

³³ B. Uvarov, Grasshoppers and Locusts, Cambridge 1977; A. Steedman, locust Handbook, England 1990; M.P.Pener, "Locust Phase Polymorphism and its Endocrine Relations", Advances in Insect Physiology, 23 (1991), pp. 1-79.

³⁴ מלאכת-הקודש לפרשת שמיני

²⁹ ירושלים תשנ"ג, עמ' צד

³⁰ עריכת השולחן ח"ג, בני-ברק תשמ"ה, עמ' קלו

³¹ הליכות תימן, ירושלים 1987, עמ' 218

³² משלי ל כז

והקניית תנאים סביבתיים שונים. אמנם ידוע שאין חפיפה מוחלטת בין הגדרת "מין" בסיסטמטיקה המדעית החדשה ובין משמעותו ההלכתית³⁸. אולם גם על-פי ההלכה, ש"היוצא מן הטמא - טמא, והיוצא מן הטהור - טהור"³⁹. ברור שיש להתיר את שני המופעים כיון שהם יוצאים זה מזה. סביר להניח שבעבר היתה גם מסורת של אכילת הארבה מהמופע הבודד, והאיסור בימינו הוא רק משום העדר מסורת. הרב יוסף קאפח נשאל בענין כשרותו של הארבה מהמופע הבודד, והשיב, שאם כיום ברי לנו לגמרי שקיימת זהות מוחלטת בינו לבין הארבה המלוהק הכשר, אין להבדיל ביניהם מבחינה הלכתית, וגם הארבה הבודד מותר.

ו. כיצד נעשה זיהוי הלכתי בנושא כשרות?

זיהוי בעלי החיים הטהורים נעשה, ע"פ שמותיהם, מסורת אכילתם וסימניהם, כמוש"כ הרמב"ם בהל' מאכלות אסורות⁴⁰: "עוף טהור נאכל במסורת, והוא שיהיה דבר פשוט באותו מקום שזה עוף טהור. ונאמן צייד לומר עוף זה התיר לי רבי הצייד, והוא שיוחזק אותו צייד שהוא בקי במינין אלו ובשמותיהן. מי שאינו מכירן ואינו יודע שמותיהן בודק בסימנין אלו שנתנו חכמים." הוא הדין לחגבים⁴¹: "מי שהוא בקי בהן ובשמותיהן

סימנים חשובים בהגדרת הארבה הטהור ע"פ המסורת. נראה שלכתחילה היה גם הארבה הבודד מותר באכילה, שכן יש לו סימנים המתאימים למובא בתורה ובדברי חז"ל, אלא שבשל המציאות הנזכרת לעיל יש בידינו כיום מסורת ברורה ומוצקה רק לגבי המופע המתלהק.

ראיה נוספת לזיהוי הארבה הכשר בימינו עם המופע ההמוני ניתן ללמוד מדיני תענית. לפי המשנה³⁵ היו מתריעין ומתענים רק כאשר היו מגיעות להקות הארבה (=גובאי) והחסיל. בארץ-ישראל היתה תופעה זו מתאימה רק לארבה המדבר. אמנם ר' שמעון בן אלעזר סבר שאף על החגב מתריעין³⁶, אלא שדעתו לא התקבלה להלכה³⁷. שאר המינים (סלעם, חרגול) לא נזכרו כלל לענין תענית, ומכאן בפשטות שאין מדובר במינים מזיקים הבאים בלהקות, אלא מדובר בחגבים החיים באופן תמידי בארץ, כפרטים בודדים. ועדיין צריך להוסיף הסתייגות ולהדגיש, שאין זה תנאי מפורש בהלכה לכשרות החגבים, שיהיו במופע מלוהק. מה עוד, שיש עדויות ממחוזות שונים בתימן שנאכלו גם חגבים ממינים שהופיעו כבודדים.

ה. היחס ההלכתי בין שני המופעים של הארבה

אם אכן קיימת הבחנה בענין כשרות הארבה, בין הארבה מהמופע הבודד לארבה מהמופע הנוודד, הרי שמדובר בתופעה לא סבירה. מבחינה מדעית ארבה המדבר מהמופע הבודד וארבה המדבר הנוודד הם מין אחד. יתירה מזאת, מזחלים שבקעו מביצים ניתן לקבל חגבים בוגרים במופעים שונים, בהתאם לצפיפות

³⁸ ראה: "פליקס, כלאי זרעים והרכבה, תל-אביב תשכז, 10-11; מ' כסלו, "עקרונות המיון לקבוצות של בעלי-חיים בתורה והדגמתם בשמונה השרצים", חלמיש, 7 (תשמט), עמ' 27-40; עמר, זיהוי שרץ העוף, בד"ד 11, עמ' 20-12, וראה עוד מאמרו של הרב אלחנן בן-נון, הגדרת ה"מין" בכלאים עפ"י שיטת הרמב"ם, תחומין, א, עמ' 107 ואילך.

³⁹ משנה, בכורות א ב

⁴⁰ א, טו-טז

⁴¹ הל' כב

³⁵ תענית ג ב

³⁶ תענית יט ב

³⁷ רמב"ם, הל' תענית ה, י

העונה לתיאור זה. רגלי הניתור ממוקמות תמיד מאחורי רגלי ההליכה, ולא לכיוון הראש. רבי חיים בן עטר ראה את פירוש רש"י כעיקר, ופקפק על פיו במהימנותה של מסורת האכילה שהיתה במקומו (העיר סאלי במרוקו). את הסתמכותו על דברי רש"י דחו מחזיקי המסורת בכך:

א. רש"י בא רק לפרש בעיות המתעוררות בפסוקים, ואיננו פוסק⁴⁷.

ב. רש"י בדבריו אלה הוא יחיד מול רבים, הן בזיהוי הארבה ע"י הגאונים⁴⁸, הן בתיאוריו של הנביא יואל, ומכל התנאים ועד לראשונים לא מצאנו עוד חכם שכתב כמוהו, ואף לא בספרי הסוד⁴⁹.

ג. אף שרש"י כתב בהמשך פירושו "ויש הרבה מהם במקומו בינותינו", לא ידוע אף מין חגב אחד המתאים לתיאור זה. אף שר' חיים בן עטר מספר על תלמיד חכם שמצא חגב שסמוך לצוארו היו לו קרסולים, מכל מקום עדות רחוקה זו יחידאית היא. ואף שנמסרה בשם ת"ח, יש מקום להטיל בה ספק, שכן יתכן ולא מדובר בקרסולים המיועדות לניתור, ומה שראה אותו חכם הינו זוג זרועות המשמשות לתפישת טרף, כפי שמוכר לנו אצל גמל-שלמה, שבודאי לא סביר לזהותו כחגב טהור (כיון שאינו מוכר כמכת מדינה, וכן בגלל עובדת היותו בעל חיים טורף).

אולם קשה לפטור את הבעיה בהנחת טעות, שכן רש"י ציין את שמו הלועזי של הארבה - לנגושטא⁵⁰. הרא"ה ור' יהונתן

אוכל, והצייד נאמן עליהן כעוף, ומי שאינו בקי בהן בודק בסימניו. "וכך נפסק גם בשולחן ערוך⁴². השמות והסימנים נכתבו לנו בתורה⁴³, והמסורת תוארה לנו במדרשי חז"ל - "תנא דבי רבי ישמעאל: זאת החיה אשר תאכלו - מלמד, שתפס הקב"ה מכל מין ומין והראה לו למשה ואמר לו: זאת אכול וזאת לא תיכול"⁴⁴. ומעין זה עשה משה "מלמד שהיה משה אוחז החיה ומראה להם לישראל"⁴⁵.

ז. סימני שרץ העוף בתורה ובמסורת חז"ל

סימני שרץ העוף שמופיעים בתורה ובמשנה מזכירים את הסימנים הבאים:

א. ארבע רגלים - הכוונה לארבע רגלי הליכה קדמיות.

ב. זוג רגלי ניתור אחוריות, המכוונות במקורות "כרעים" או "קרסולים" (קרצולים).

ג. ארבע כנפים: זוג כנפי תעופה וזוג כנפי חפייה ועליהם להיות חופות את רוב גופו.

ד. לדעת ר' יוסי שמו צריך להיות ידוע כחגב.

1. כרעי השרץ

פירושו של רש"י⁴⁶ עורר בעיה בזיהוי סימנם של הכרעיים. רש"י פירש: "כרעיים ממעל לרגליו לנתר בהן על הארץ" - "סמוך לצוארו יש לו כמין שתי רגלים, לבד ארבע רגליו; וכשרוצה לעוף ולקפוץ מן הארץ, מתחזק באותן שתי כרעים ופורח." פירוש זה לגבי מיקומם של הכרעיים ותפקידם יצר קושי גדול, שכן לא ידוע לנו שום חגב

⁴² יו"ד פב, ב

⁴³ ויקרא יא; ודברים יד

⁴⁴ חולין מב א

⁴⁵ ספרא שמיני ב

⁴⁶ ויקרא יא, כא, ולסוגית הגמרא

⁴⁷ שו"ת נופת-צופים יו"ד סי' יג. וראה גם יד-מלאכי בכללי רש"י סעיף ב.

⁴⁸ תיאורי רס"ג בתפסיר. בעל מרפא-לשון ציין לרב האי גאון בספר המפתח למסכת שבת.

⁴⁹ עץ-חיים, העוסק בטעמי המצוות, מצוה סב, צוין במרפא-לשון.

⁵⁰ מדובר בלעז צרפתי קדום, ועד היום נקרא כך הארבה בספרדית (משה קטן, אוצר לעזי רש"י, ירושלים תשנא, ערך 3170)

ולא כמו בבעלי חיים אחרים שהכרעיים נמצאות סמוך לזנב.⁵³

2. כנפי השרץ

הכנפיים מכונים בפי חלק מעולי תימן בשם "לבוש", והוא צריך לכסות את כל גוף הארבה.⁵⁴ הצורך שהכנפיים יחפו את רוב הגוף מתייחס לחגבים בעלי הכנפיים הארוכות, והוא בא למעט חגבים שכנפיהם אינם חופות את רוב גופם גם בשיא התפתחותם, והידועים בשם קצרי-כנפיים. דוגמה לחגב קצר-כנפיים הוא צלבגב קצר-כנף (*Notostaurus cephalote*) ישנם מיני חגבים שאין להם כלל כנפים, או שניתן להבחין בהם רק בניצני כנפים מנוונות. דוגמאות לחגבים חסרי כנפים הם: *Prionosthenus galericulatus* ורגבן בית-הלחמי (*Ocneropsis bethlemita*).

כאשר אנו דנים בארבה המדבר, הרי ש"כנפיו חופות את רוב גופו" הוא סימן המציין שלב מתקדם בהתפתחותו לאחר התנשלות חמישית וזוהי בעצם הפיכתו לבוגר. לסימן זה יש נפקא מינה חשובה גם בהקשר לשלבים הראשונים בהתפתחות ארבה המדבר. בשלבים המוקדמים יותר, הזיהים לפי רוב החוקרים "ל"גזם", "ילק", ו"חסיל" הנזכרים ביואל א, ד⁵⁵, הוא חסר כנפיים או שאין הם חופות את רוב גופו. הגמרא⁵⁶ מסיקה ש"אין לו עכשיו ועתיד

מלוניל הביאו את דברי רש"י, אולם בהדגשה שמדובר ברגלים "האחרונים", ובפירוש רבינו נסים על הרי"ף לא נמצאות המלים הבעייתיות "סמוך לצוארו". משום כך הוצעו מספר פירושים אחרים להבנת דברי רש"י:

א. הרב יוסף קאפח הציע הסבר⁵¹. לפיו הכרעיים אינן רגלי הקפיצה אלא מדובר בשתי הקדמיות מבין ארבע הרגלים הרגילות, וכוונת רש"י שהוא מתחזק בהם לפני הקפיצה. הוא מסתייע בתרגום הירושלמי לפסוק זה, המתרגם את המלים "לנתר בהם"⁵² - "למשרג בהון", פועל שבספר הערוך התפרש במספר מובנים, והשלישי שבהם הוא "ירידה". פעולה כזו תואמת את לשון הפסוק בו נאמר "על הארץ", ולא "מעל הארץ" שהיה מתאים יותר, אם היתה הכוונה לקפיצה עצמה. על פירוש זה קשה, שכן קפיצתו של החגב נעשית בעיקר ברגלי הקפיצה. כמו כן נראה סביר יותר שהכינוי היחודי "כרעיים" ניתן לרגלים היחודיות, ולא לשתים מבין ארבע הנראות זהות.

ב. בשו"ת נופת-צופים ביאר, שכוונת רש"י היא שסמיכותן של כרעי הניתור האחוריות לצואר, הינה מבחינת הגובה בו הן ממוקמות ביחס לקרקע, ובניגוד לשאר הרגלים שמצויות מתחת לגוף. כרעיים אלו עולות גבוה יותר מגובה הגוף, שמעליו נמצא רק ראשו של החגב.

ג. ר' אמיתי בן דוד ביאר בספרו שיחת-חולין, שכוונת רש"י היא שרגלים אלו, למרות מיקומם בסוף כל הרגלים, עדיין הן מצויות בחצי הקדמי של גוף החגב,

⁵¹ בפירושו לרמב"ם ה' מאכ"א פ"א הע' לא ובספר המצוות עמ' קלד הע' 25.

⁵² על מלה זו העיר ר' אברהם בן עזרא, שאין לה אח במקרא כשהיא עם נו"ן. ר"י אבן ג'נאח אכן פירשה אחרת, כפעולת הפיכת העפר והסרתו ממקומו.

⁵³ ועוד ראו בהרחבה בסוגיה זו, עמר, הארבה, עמ' 163-167.

⁵⁴ השווה לדברי מדרש הגדול (שמות י, יז): "לבשוש דומה לשרק (שריון)". וכן ז' עמר, "סימני הארבה לאור מדרש מאוחר", על אתר ח-ט (תשסא), עמ' 99-106.

⁵⁵ בניגוד לר"א אבן עזרא (יואל א ב) והמאירי (חולין סה א) שפירשו, שמדובר בשמות מיני חגבים טמאים.

⁵⁶ חולין סה א

של הרמב"ם למשנה, ובעקבותיו נטה המגיד-משנה לפרש כך את לשונו במשנה-תורה, למרות הקושי הלשוני. כך פסקו גם הרשב"א, הר"ן, הרא"ש, והשו"ע⁶¹, ולמעשה יהודי תימן החמירו ואכלו רק את הארבה עם הסימנים שנקרא חגב).

ג. השיטה הממוצעת - לפיה יש לדעת ששמו חגב רק כאשר צורתו משונה מהרגיל (כגון שראשו צר ויש לו זנב, וכן כשאנו נתקלים בסוג שיש לו כל הסימנים, אולם צורתו שונה מאד, כמו הצרצור - הצרצר, זו שיטתו של הרמב"ם בפירושו המתקוק למשנה ובהלכה במשנה-תורה. כך כתב הרלב"ג, וכך הבין המהרש"א⁶² בשיטת רש"י).

סברתו של ר' יוסי, שיקרא שמו חגב, מעלה קושי, שהרי רק אחד המינים המותרים מהתורה נקרא בשם "חגב", ולידו נרשמו כמותרים באכילה גם הארבה, הסלעם והחרגול⁶³; אם כן, כיצד יוכל לדרוש ר' יוסי מכל המינים להקרא בשם "חגב"? את הדרישה ששמו יהיה חגב ניתן אפוא להבין בשתי צורות:

א. מדובר בשם פרטי מדויק מאד⁶⁴. ולכן מקצת הפוסקים חיפשו קבלה ברורה של איש מפי איש ששמו חגב, למרות שאנשי מקומם כינו אותם חגבים או ארבה.

ב. מדובר בשם כללי של מספר מינים קרובים, ושם זה משמש גם לאחד מהמינים הפרטיים⁶⁵. כך ניתן להבין

לגדל לאחר זמן כגון הזחל מותר⁵⁷, ואם כן מותר לאכול את הארבה כבר בדרגות התפתחותו הראשונות, בטרם התפתחו הכנפים למלוא אורכן. אלא שבדיעבד נמנעו רוב יהודי תימן מלאכלם בדרגות מוקדמות, כאשר עדיין לא התפתחו כנפיים או שהכנפיים עדיין לא חפו את רוב גוף הארבה. סביר שלא אכלו את הזחלים רק מפני שהיו קטנים וכחושים, והדבר לא נבע מצד חשש איסור, אלא מתוך שלא הורגלו לעשות כן ומצד "דלא חזי להו לאינשי"⁵⁸. לפי הרב פתחיה מרדכי בירדוגו, במרוקו לא נהגו לאכול את זחלי החגבים, אך לא משום איסור, אלא משום מיאוס, ואפשר שגם משום מראית עין⁵⁹.

3. הצורך בשם "חגב"

סימן נוסף נדרש לפי רבי יוסי במשנה⁶⁰: שיקרא שמו "חגב". בראשונים נמצאו שלוש שיטות בהבנתו:

א. השיטה המקילה - לפיה רבי יוסי הינו דעת יחיד, ולכן אין צורך לחוש לדעתו, ומספיקה בדיקה בסימנים האחרים (שיטה זו מיוחסת לר"ף, כמו כן מובא בחידושי הרשב"א ובמאירי בשם מקצת רבנים).

ב. השיטה המחמירה - לפיה רבי יוסי לא בא לחלוק אלא לפרש את דברי ת"ק, ולכן אין להסתפק בסימנים וצריך לדעת גם ששמו חגב (שיטה זו נמצאת בפירושו

⁶¹ יו"ד סי' פה

⁶² חולין סו

⁶³ ויקרא יא כב

⁶⁴ זו כנראה הבנתו של ר' חיים בן עטר בספרו פרי-תאר יו"ד סי' פה, וכן הבין ר' דוד משרקי בספר ראשי-בשמים יו"ד סי' פה, ובספר חגורת-שמואל.

⁶⁵ עקרון לשוני נפוץ - ראה דבריו של הרמב"ם בהקדמת פירושו למשנה: "...ופן יחשוב החושב שקריאת כל הסדר סדר טהרות ומסתתא אחת

⁵⁷ וכן פסק הרמב"ם בהל' מאכלות אסורות א כג
⁵⁸ בראיונות שערכנו סופר לנו שזחלים אלה, נקראים "דבא". באזור חבאן ומחוזות אחרים שבתימן נהגו בשנות רעב לאכול אותם. אז היו חופרים תעלות כדי ללכוד אותם, אספום וטיגנום. כמו כן, אכלו גם את ביצי הארבה, ראו בהרחבה, עמר, הארבה, עמ' 87-86, 112.

⁵⁹ נופת-צופים יו"ד יג, ג-ד, וכן פירוש תוספת-קדושה על חסדי-דוד לתוספתא חולין ג, ט.

⁶⁰ חולין ג ז

ח. סימנים של המסורת שבעל פה

בנוסף לסימנים שמנינו עד כה ישנם סימנים שהועברו במסורת שבעל פה:

1. סימני הצבע

בתשובת רבני צנעא לראי"ה קוק⁷⁰ מוזכרים חגבים טהורים שיש לגביהם מסורת, ו"הם ג' מינים משונים בגוון שלהם." הרב יוסף קאפח⁷¹ פירט גוונים אלו, ומנה בהם ארבעה מינים: "משובח שבכולם האדמדס; למטה ממנו - חרצי"ה, אפור ונקוד; למטה ממנו הצהבהב; ולמטה ממנו הלבנבן. זה האחרון גרוע לאכילה מחמת רזונו, ואיבריו סיביים יותר. משובח הוא האדמדס ביחוד בזמן רבייתו, שאז הוא שמן וטעמו ערב לחיך." צבעים אלו הינם תיאורו של אותו מין הארבה בשלבי התפתחותו השונים. גם אם סברו בעבר שהמדובר הוא במיני ארבה שונים, הרי זה משום שלא היה מידע מספיק בדבר שלבי ההתפתחות של מין ארבה זה - היינו, ארבה המדבר - הוא נדד ממקום למקום, ובדרך כלל חזו הרואים רק בשלב אחד או שנים של שלבי גידולו, ולכך חשבו כל שלב למין בפני עצמו⁷². לעתים מופיעות להקות של ארבה המדבר "מעורבות", כלומר ורוד וצהוב. הם נוטים להתפצל לקבוצות לפי דרגת ההתפתחות שלהם, ולמסתכל מהצד נדמה שמדובר במינים שונים⁷³.

⁷⁰ התפרסמה ע"י ש' יבניאל בספרו מסע-לתימן, תל-אביב תשיב, עמ' 199

⁷¹ הליכות-תימן עמ' 218

⁷² גם ר' חיים בן עטר, שתיאר בדייקנות את שלבי ההתפתחות של החגב הירוק שראה במרוקו, כינה כל אחד מהשלבים (זחלים צעירים ובוגרים) כ"מין", למרות שהיה ברור לו שמדובר באותו מין חגב מבחינה גנטית, ראה: פרי-תואר, יו"ד פה, א.

⁷³ ראה: שפאן-גבריאלי, ארבה המדבר, משרד החקלאות, 1968, עמ' 7.

כיצד שמו של אחד משמונת השרצים הכשרים נקרא בשם חגב, ובכל זאת דורש ר' יוסי שכל הטהורים יהיה שם חגב. זו הבנת המאירי בסוגייתנו, וכך נראה מדברי הגאונים שזיהו אותו בשם הערבי "ג'ראד"⁶⁶. שהוא השם המשמש עד היום למכת הארבה. ובצורה זו הבינו גם שניים מחכמי מרוקו - ר' משה טולידנו בספר מלאכת-הקדש, ור' אברהם אנקאווא בספרו זבחים-שלמים - את הצורך בידיעת שמו. לשיטה זו בא ר' יוסי למעט צרצר ודומיו שצורתם שונה, ולכן אין מכנים אותם חגבים.

השם 'חגב', הנדרש ע"פ ר' יוסי לכלל הקבוצה המותרת באכילה, יכול להיות גם בשפה זרה⁶⁷. בערבית מכונה מופע זה בשם ג'ראד (ז'ראד בלהג הצפון אפריקני)⁶⁸. בדרך זו פירשו כנראה גם בתימן, וכך מתאר הרב יוסף קאפח בפירושו לרמב"ם: "זה שהיה ראשו ארוך ויש לו זנב, לא היה נקרא חגב ג'ראד, אלא 'גזאלה', וברור שלא אכלוהו." הרב יוסף ידיד הלוי⁶⁹ שדן במסורת בני תימן כתב שאכילתם אינה מספיקה לבני עדות אחרות, אולם אם הוא גם נקרא אצלם בשם 'חגב' - אז מועילה מסורתם גם לבני עדות אחרות, ואף לבני אשכנז.

ממנו טהרות אינו נכון - לא, אין זה בלתי נכון אצל בעלי ההגיון, כי יש שהפרט נקרא בשם הכלל."

⁶⁶ רס"ג בתפסיר (תרגום התורה לערבית) לפסוק זה. וראה דברי הרמב"ם בפירושו למשנה זו, שקבע שגם השם שנקרא החגב בלשון אחרת מועיל.

⁶⁷ כך כתב הרמב"ם בפירושו למשנה בחולין ג, ז. הערה זו מובאת בפירוש תימני אנונימי (מלפני כ- 300 שנה) על הלי מאכלות אסורות (כ"י בידי הרב יצחק רצאביל); נופת-צופים יו"ד יג, ב; מלאכת-הקודש לפרשת שמייני.

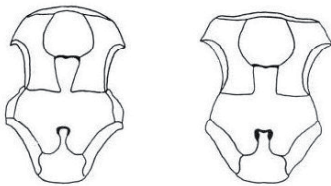
⁶⁸ כך למשל אצל רס"ג ושאר הגאונים; כפתור-ופרח (מהדורת לונץ, עמ' קפג). וראה: נופת-צופים יו"ד יג, ב; זבחים-שלמים הל' שחיטה א, ב.

⁶⁹ שו"ת ימי יוסף בתרא, סימן ג', ירושלים תשלב.

על אותו מין בשלבי התפתחות ובתנאים סביבתיים שונים.

2. סימן האות ח' על החזה

בחלקה העליון של לוחית הגחון של החזה של הארבה (meso-metasternum) וכן בלוחית החזה התחתונה ניתן למצוא מעין האות ח. זו ניכרת היטב בעיקר בשלב הבוגר. במופע הבוּדד צורת ח היא פתוחה יותר⁷⁴. צורת ח ניכרת בארבה כאשר אוחזים אותו בהעמדה אנכית. כאשר הארבה מוטה במקביל לפני הקרקע, נראית ה-ח כאות כ, ויש שראו בכך ציון למלה: כ שר. היו שדרשו ש ח' הוא סימן ל" ח רס" - שהארבה מחריב את היבול. במרוקו היו שסברו שזהו רמז למלה הערבית 'חלל', שפירושה מותר, כשר.



לוחיות החזה עם האות ח במופע הלהקתי-הנודד ברור יותר (מימין) לעומת המופע הבוּדד (משמאל) מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004



לוחית החזה עם האות ח באיזור החזה. מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

הצבעים שתיאר הרב קאפח מופיעים אצל ארבה המדבר רק בשלבי בגרותו, לאחר הנשל החמישי. הצבע הורוד מאפיין את הארבה לפני התפתחות אברי המין, והצבע הצהוב הוא השלב הסופי, שבהם בשלו איברי הרבייה. הגוונים הללו עשויים להשתנות גם בהתאם לטמפרטורה. כך למשל, בטמפרטורה נמוכה יותר, מקבל הארבה הבוגר גוון אדמדם כהה ומאוחר יותר גוון צהוב שאינו עז. הארבה הצעיר הורוד נחשב לטעים מפני שהוא מלא בחומרי תשמורת, והקוטיקולה (חומר עשוי כטיין ממנו בנוי שלד החרקים, המהווה למעשה את המעטפת החיצונית) שלו עדיין דקה ורכה. הארבה הבוגר בשלב המיני, הופך כאמור לצבע צהוב, ובשלב זה הוא אוכל פחות. כמו כל יצור שעובר תהליכי זיקנה, בשרו של הארבה הצהוב הופך להיות כחוש וסיבי יותר. ככל שהארבה מתבגר יותר, כך גם הקוטיקולה שלו מתקשה יותר, ונעשית פחות טעימה. ואכן, רוב האנשים העדיפו שלא לאכול את הארבה הצהוב.

הגוונים אפור ולבנבן משקפים דרגות מעבר ושילבים בהתפתחותו של ארבה המדבר הבוגר. צבע אפור נקוד ניתן לראות לעיתים בשלב הבשלת אברי המין של החגב, כשלב ביניים במעבר מהמופע הורדרד למופע הצהוב. צבע לבנבן או צהוב דהוי (בז') מאפיין את החגבים הבוגרים המזדקנים (בעיקר נקבות). בפרטים אלה ניתן לראות כיצד לוחיות הגב מהמרכז כלפי חוץ מתבהרות, אם כי המסגרת של הלוחיות נשארת עדיין צהבהבה. כמובא לעיל, רק בשני השלבים של הארבה הבוגר הוא בעל כנפים מפותחות שחופות את רוב גופו, ורק בשלבים אלה הוא נקרא על-פי המסורת בשם ג'ראד, היינו 'חגב'.

מעטה יובן מדוע אין מסורת המקרא וחז"ל מתייחסת לצבעי החגב, שהרי אין הם מצביעים על מינים שונים, אלא

⁷⁴ צורת הח' מצויה במיני חגבים שונים, אך אינה מובהקת כמו בארבה המלוּהק. כמובן שאי אפשר לסמוך רק על סימן זה בכדי לזהות את הארבה הכשר.

בעוד שהסימן ב' מעיד על היותו החגב טמא: "הבאים מארץ אלג'יר הנה, מספרים... כי על כנפי הארבה נמצאו אותיות עבריות. ואני זוכר שותא דינוקא דאבא ודאמא, כי כן אמרו לי גם הם. גם בשנה העברה, בהיות הארבה בירושלם, הודיעוני משם כי ראו אותיות עבריות עליהם - על איזה מהם ראו אות ח', ועל איזה מהם אות ב'. ואחינו בני המערבים הנמצאו שמה המה אוכלים את הארבה אשר עליו אות הח', ושקץ הוא להם אשר עליו אות הב'. "לבסוף הוא מעלה פקפוק על סימן זה: "כי למה לא נמצא כתוב בתורה את אלה מהם תאכלו, את הארבה אשר עליו הח', ואשר עליו הב' לא יאכל שקץ הוא לכם?⁷⁵!"

מסורת מצפון אפריקה מציינת אות א' על גבו (או גופו) של הארבה, כסימן טהרה. סימן זה מתאים מאד לארבה המרוקני (*Dociostaurus marocanus*), אשר ניכר בציור דמוי צלב או X המשורטט על גבי האוכפית (פרונוטום), ומכאן שמו העברי-מדעי בימינו - צלבגב מרוקני. מסורת זאת רומזת לאפשרות, שגם מין זה נחשב אצל יהודי צפון אפריקה כמין טהור המותר לאכילה, אך דבר זה זקוק עדיין לבדיקה.

3. הארבה צמחוני

בקרב חלק מהיהודים שעלו בעשור האחרון מתימן, ואף אצל הוותיקים יותר, מושמע לעיתים תכופות ההסבר שהארבה הכשר ניזון אך ורק ממזון כשר, ולפיכך הוא גם בריא לגוף. הארבה אוצר בתוכו סגולות רפואיות רבות אותן הוא ממצה מכל הצמחים שהוא אוכל. ואכן, הארבה למינהו ניזון רק ממזון צמחוני, בעוד שחרקים ממשפחות קרובות - כגון, חלק מהחרגולים - ניזונים מטרף בעלי חיים

סימן היכר זה נזכר לראשונה במדרש-הגדול לשמות י,יז המתאר את הארבה: "וכתוב חית על לבו, מפני שהוא חילו של מקום, שנאמר חילי הגדול⁷⁵." סימן זה מובא גם אצל ר' שמעון בכר יעקב, שתיאר את הארבה הנאכל בארץ-ישראל בשנת תנד (1694): "והארבה הנזכר היה להם סימן אחד בחזה. על איזה מהם היה חקוק אות חית כזה - ח, ועל איזה מהם היה חקוק אות טית כזה - ט. ואותם שהיו בהם טית היו נזהרים מלאכלם, כי היו אומרים שהוא סימן טמא; ואותם שהיה בהם חית היו אוכלים אותם, כי אמרו שהוא סימן שמו חגב והוא מין כשר⁷⁶."

עבור רוב יהודי תימן וצפון אפריקה היווה הדבר סימן מובהק וקובע. אולם אין לסמוך על סימן זה לבדו, שכן הוא עשוי להופיע גם במיני ארבה וחגבים אחרים (שאינו לנו אודותיהם מסורת ברורה), ועל כן יש לבדוק שאכן נכללים בארבה הנבדק גם שאר הסימנים שנמנו לעיל. דברי הסתייגות אלה הביא ר' אברהם אנקאווא: "עוד בכלל הקבלה, אותם הנוהגים לאוכלם שכתוב ג"כ על החזה חט ואומרים פ' חגב טהור. וזה ג"כ כתוב על הירוק, ואעפ"י כן נהגו שלא לאוכלו. ואני אומר להם, שאין משם ראייה דמאן שם להו **דחט** היינו **חגב טהור**, דיכול אני לאמר **חגב טמא**, אלא העיקר הוא המסורת שבידם⁷⁷."

ר' יחיאל בריל, עורך עיתון הלבנון, הביא בשנת תרכ"ו מסורת ששמע מיהודי אלג'יר, ולפיה סימן הח' כעדות לכשרות החגב נמצא על כנפי החגב ולא על חזהו,

⁷⁵ יואל ב

⁷⁶ בניהו, עמ' סה

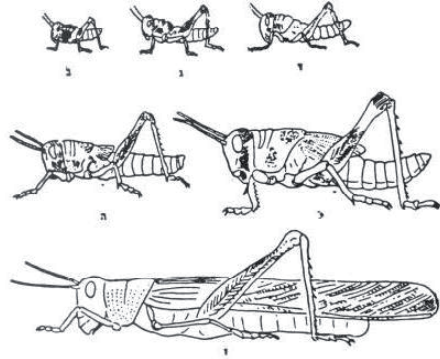
⁷⁷ זבחים-שלמים הלי שחיטה א, ב. וכן ראה: ר' מצליח מאוזו, ספר איש מצלית, בני-ברק תשלה, כרך א, בהקדמה העוסקת בשבחי הגאון המחבר זצ"ל, עמ' כט.

⁷⁸ מובא על-ידי פ' גרייבסקי, הארבה בארץ-ישראל, תקצ"ח-תרע"ו, ירושלים תרפז, עמ' ד-ה.

לפי עדויות עולים מתימן, **העושים** הוא חגב גדול בגודל האמה (האצבע האמצעית), מגושם יותר מהארבה (ג'ראד) הכשר וצבעו אפרפר. פרטים אחדים של חגב זה היו נילווים ללהקות הארבה, ופעמים שבלי משים היו מלקטים אותו יחד עם הארבה הכשר. אולם לאחר צלייתו בתנור, כאשר היו מתקינים את החגבים לאכילה, היו מקפידים להשליכו⁸¹. **החנאג'ר** הוא חגב קופצני הנמצא בדשאים, קטן יותר מהארבה הכשר, וצבעו ירקרק או חום-צהבהב, בעל זנב מחודד. מין זה גדל גם בארץ והוא מזוהה עם החרגול. אחד מהסימנים המובהקים של משפחת החרגוליים (Tettigonioidea) הוא צינור ההטלה הארוך של הנקבה, שהוא דמוי חרב או כפוף דמוי חרמש. אולם חנאג'ר היה גם כינוי לחגבים קטנים שונים אחרים. וסאדת אלחנש (=כרית הנחש) הוא מין חגב קטן, בעל שקע בגבו.

לפי עדויות של עולים מתימן, מינים אחרים שנאסרו באכילה בתימן היו: שמידראן, אזאלה, מד'ריאן, דאבת אלגיוזה, חנג'רי אלשוהקה, סומבע וג'נדב. לא מן הנמנע שבחלק מהמקרים מדובר באותם חגבים, שנקראו בשמות שונים בהתאם לדיאלקטים המגוונים שרווחו במחוזותיה השונים של תימן. הצד השווה לכל המינים הללו, שהם חיו בדרך-כלל ביחידות, וכפי שנמסר ע"י מורי עזרי גיאת: "כשבא הארבה בלהקה, אכלו בלא בדיקה, כיוון שלא התערבו בהם טמאים". יוצא דופן הוא, כאמור לעיל, העושים, שנילווה ללהקות הארבה הכשר, אך

אחרים. היותם של מיני הארבה הכשר צמחוניים, ולא טורפים, כולל אותם בסימן ההיכר המובהק של כלל מיני בעלי-החיים הטהורים, יונקים ועופות כאחד.



שלבי התפתחות של ארבה המדבר. הארבה מהמינים המותרים - מותר גם כשכנפיים טרם צמחו. מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

ט. המסורת בדבר מיני החגבים האסורים

בתימן היו ידועים מספר מיני חגבים, שהיו להם כל סימני הטהרה שזכרו בתורה ובתלמוד, אך לא היתה לגביהם מסורת, ולכן לא אכלום⁷⁹. בקטגוריה זו נכללים: עושים, חנאג'ר, ג'זאלה, וסאדת חנש, ועוד. על חלק מהם (עושים וחנאג'ר) כתב הר"י קאפח⁸⁰, שלא אכלום על אף שאינם משונים בצורתן, והיו בהן כל הסימנים - וכל זאת משום שלא היתה להם מסורת. מינים אלו, האסורים, לא היו באים, לדבריו, בלהקות גדולות, אלא מתרבים אחרי הגשמים בחדשי אדר ניסן ואייר, ואחר כך מתמעטים.

⁷⁹ ראה תשובת בית הדין של צנעא לרב קוק בעניין זה, ש' יבניאל, מסע לתימן, תל-אביב תשיב, עמ' 199.

⁸⁰ בפירושו לרמב"ם הל' מאכלות אסורות פ"א הערה לא; וכן בהערותיו לשהמ"צ מצ' קנא; ובהליכות-תימן, עמ' 218.

⁸¹ הר"י קאפח (הל' תענית ב ז) זיהה את הגובאי עם העושים. יש בידינו עדויות מאזור חבאן (תימן) על אכילת חגב שמגיע כפרטים בודדים, ונקרא "תיס אלג'יבל" (תיש ההרים). הוא דומה בתיאור לחגב הנקרא במחוזות אחרים בשם "עושים".

י. סיכום

ההיתר לאכול את הארבה הכשר עבר תמורות רבות במהלך הדורות. התורה התירה לאכול כמה מינים של "שרץ העוף", ומתוכם נשמרה בידינו מסורת מוצקה רק של ה"ארבה". המסורת נשמרה בקרב יהודי תימן ואצל חלק מיהודי צפון-אפריקה (יהודי מרוקו ודרום אלג'יריה). כאן התמקדנו במין ארבה המדבר (*Schistocerca gregaria*), שע"פ כל הסימנים והעדויות הוא מין הארבה הכשר, הנפוץ והידוע ביותר באפריקה, בחצי האי ערב ובמזרח התיכון.

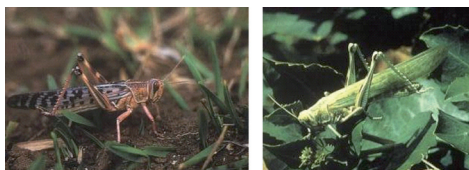
אצל יהודי תימן לפליגיהם השונים נראית המסורת ברורה וודאית⁸⁴ - כולם נהגו לאכלם, ואף ראו בכך מאכל תאוה. מדבריהם של חכמי תימן עולה שפסקו כדעה המחמירה ביותר, הדורשת ידיעת שמו כחגב (גם כשאין מראהו משונה), ומכאן שמסורת זו יכולה לשמש ולהועיל גם לבני עדות אחרות, שעד כה היו משוללים כל מסורת בענין אכילתם של החגבים. מתיאוריהם ומזיהוייהם את החגבים שהוצגו בפניהם עולה בבירור, שלפחות המין המכונה כיום ארבה המדבר כשר ללא כל ספק.

בעדויות שנאספו מרבנים, מתלמידי חכמים, ומזקני עדה זו, נמצאה נקודה אחת בה לא היו תשובותיהם אחידות. כאשר הוצג בפניהם מין חגב דומה הקרוי חגב נודד או ארבה אירופאי (*Locusta migratoria*) היו שלא הבדילו כלל בינו לבין ארבה המדבר שהיה בתימן; היו

⁸⁴ יש לציין את הכרותם המרשימה של מספר תלמידי חכמים עם החגבים, הכרות שניכר בה שנעשתה על ידי מחקרים בשטח, והתחקות לימודית יסודית מאד, במיוחד תיאוריו בכתב ובעל פה של מו"ר הרב יוסף קאפח, מורי עזרי גיאת, ובדורות קדומים יותר אצל רבי חיים בן עטר.

במספר מועט.

באשר לאכילת העושים (מזוהה עם הגובי המצרי *Anacridium aegyptium*⁸²) ישנן עדויות סותרות, יש שאכלוהו ויש שאסרוהו. הרב יוסף קאפח הסביר שלמעשה אין סתירה ביניהם, שכן היו שני מיני עושים שהופיעו בדרך כלל כבודדים: מין טמא שהיה קטן ובגוון שחור, ומין גדול יותר אפרפר שהיה כשר⁸³.



שני מיני ארבה המדבר שיש עליהם מסורה. מימין המופע הבודד ומשמאל המופע הלהקתי (בגיל שבעו אדמדם וטעמו משובח) מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

ר' משה טולידנו מזכיר במלאכת-הקודש לפרשת שמיני מין ארבה שלא נאכל במרוקו למרות שהיו לו סימני טהרה. מין זה נקרא בלשון ערבי חזאזא מזאזא, ואינו נאכל אפילו לאומות העולם מרוב כחישותו. אין לדעת לאיזה מין ארבה התכוון.



תצלום צלחת המנה אחרונה בסעודת המסורת, בירושלים, תמוז תשס"ב. מתוך הארבה במסורת ישראל, זהר עמר, הוצאת אוניברסיטת בר אילן, רמת גן, 2004

⁸² באנגלית: Egyptian tree locust

⁸³ מין חגב זה מזוהה עם 'צפורת כרמים', וראו בהרחבה, עמר, הארבה, עמ' 108, 120-121

מסתייגים ומציינים שסימן זה נמצא גם בחגבים שעליהם אין מסורת אכילה. ישנה התאמה בין הרואים בו סימן מובהק לבין המזהים גם את החגב הנווד ככשר, ובכך ניתן לאשר את סברתנו שמדובר במינים כשרים שמסורת קפדנית לא הכירה, ולכן החמירה בדינם. הנחה זו מאפשרת לנו לכלול את כל מיני הארבה המלוהק כמין אחד מבחינה הלכתית, בעוד שמבחינה ביולוגית הם נחשבים למינים שונים. הרב יצחק רצאבי, בתשובה מפורטת ששלח לנו, סובר שהארבה המדברי והחגב הנווד נחשבים להלכה למין אחד, וגם המינים שלא היו מצויים בתימן הם כשרים⁸⁷. יתכן אם כן, שיצליחו בעתיד להתחקות אחר זהותם של כל מיני הקבוצה, שאותה מכנה התורה בשם "ארבה", על פי המסורת שעברה לגבי אחד מבני הקבוצה, שכן מרגע שהמסורת הגיעה כגילוי מילתא, הרי אנו יודעים בהיתרם של כל בני הקבוצה.

שהבדילו, אולם לא ראו בשינויים הבדל מהותי שצריך לשנות את דינו⁸⁵; והיו שזיהו את ההבדלים ולא היו מוכנים לראותו ככשר, שכן על חגב כזה אין בידם מסורת אכילה⁸⁶. יתכן שאלו וגם אלו דברי אלקים חיים, משום שבנושא מסורת האכילה דייקו מאד בתימן, ומה שלא ראוהו נאכל לא הותר. אולם מצד ההלכה יתכן שהוא נחשב לאותו מין. פעמים רבות מדובר בהלכה על משפחות, ולא על שמות פרטיים מדויקים, כפי שכבר העירו מספר חוקרים (וכפי שחשבו גם על שלבי ההתפתחות השונים שהם מינים שונים, והתברר שמדובר באותו מין עצמו). בנושא זה אין להתחשב גם בדרך המיון המדעית, שכן דרכי הסידור שנוהגות בהן הסכמיות בלבד ואינן כשל התורה.

בדרך זו ניתן לבאר גם את השוני בהתייחסות לסימן הימצאותה של האות חיי"ת על חזהו של החגב הכשר. יש שרואים בכך סימן מובהק, ואחרים

⁸⁵ הרב יוסף צובירי בראיון מוקלט, וכן מקצת מזקני העדה שרואיניו.

⁸⁶ הרב יוסף קאפח, וכן מעולי תימן שהגיעו בשנים האחרונות מצפון תימן, אזור צעדה וחיידאן.

⁸⁷ ראו בתוך: הארבה ואכילתו במסורת ישראל (ז' עמר עורך), רמת גן תשנט, עמ' 36-45.

תקציר

לפי הכתוב בתורה ויקרא יא, כא-כב המותר באכילה משרץ העוף הוא "ההולך על ארבע אשר לו כרעיים ממעל לרגליו לנתר בהן על הארץ", ובפירוטם אתה מוצא: "את הארבה למינו ואת הסלעם למינהו ואת החרגל למינהו ואת החגב למינהו". במשנה חולין ג, ז נאמרו סימנים נוספים לכשרות החגבים וכן ישנם סימני כשרות נוספים אשר נמסרו במסורת שבעל-פה, ולהם משקל רב ומכריע בכל הקשור לאכילתם בימינו, הלכה למעשה. להלן סיכום סימני החגבים הטהורים:

א. ארבע רגלי הליכה קדמיות.

ב. זוג רגלי ניתור אחוריות.

ג. ארבע כנפים: זוג כנפי תעופה וזוג כנפי חפייה, ועליהם להיות חופות את רוב גופו.

ד. לדעת ר' יוסי שמו צריך להיות ידוע כ"חגב".

ה. סימני הצבע המאפיינים את החגב הטהור בדרגות ההתפתחות השונות.

ו. סימן צורת האות – ח שחקוקה בלוחית החזה של הארבה, כאשר אוחזים אותו בעמדה אנכית.

ז. הארבה הכשר הוא צמחוני.

כמו בכשרות העופות, הגישה ההלכתית המחמירה אינה מסתפקת בסימנים, אלא דורשת "מסורת", כלומר עדות רציפה ומהימנה, איש מפי איש, לגבי כשרותו של המין המסויים.

מתוך ארבעת מיני החגבים שנמנו בתורה ניתן לזהות בבירור רק את ה"ארבה למינו", ולאחרים אבדה ברבות השנים מסורת הזיהוי. מסורת זו השתמרה עד ליובל השנים האחרון בקרב יהודי תימן וחלק מיהודי צפון אפריקה, ובמחקר תורני שנערך בשנים האחרונות תועדה מסורת הלכתית זו מפי מאות אינפורמנטים מהימנים, במטרה לשומרה למען הדורות הבאים.

הארבה למינהו כולל את מיני החגבים בעלי יצר התלהקות, המסבים בדרכם נזק רב לאדם. מיני ה"ארבה" הנפוצים והחשובים ביותר בעולם העתיק, לפי סדר חשיבותם, הם:

א. ארבה המדבר - (*Schistocerca gregaria*).

ב. הארבה האירופי הנקרא גם חגב נודד (*Locusta migratoria*).

ג. הארבה המרוקני הנקרא גם צלבגב מרוקני (*Docostaurus marocanus*).

המחקר התורני מורה על מסורת כשרות מוצקה וחד משמעית לגבי ארבה המדבר, גם במופעו הבודד (*phases solitaria*), בעוד שלגבי המינים האחרים העדויות הן יותר מעורפלות.

Locusts

Professor Zohar Amar and Rabbi Hananel Seri

The Torah states (Lev. 11: 21-22) that the species that are permitted to be eaten from among the "flying creeping things that goes upon four, which have legs above their feet, to leap with them upon the earth" and in further elaboration , "the locust (arbe) after its kind, and the grasshopper (sal'am) after its kind, and the hargol after its kind, and the hagav after its kind". In the Mishnah (Hulin 3: 7), additional signs were given to identify the kosher grasshoppers and there were also additional kashrut signs which were handed down by oral tradition, and these are of decisive importance in determining what may be eaten in our days, in actual fact.

Following is a summary of the signs of the kosher locusts:

A. Four front legs used for walking.

B. Two back legs using for hopping.

C. Four wings: one pair of wings for flight and one pair for covering the body, and they have to be capable of covering most of the body.

D. R. Yossi was of the opinion they had to be known by the name of 'hagav'.

E. Distinguishing colors that characterize the kosher locust at various stages of its development.

F. The shape of the Hebrew letter 'het' (ח) imprinted on the breast shell when it is grasped in an upright position.

G. The kosher locust is vegetarian.

As in the laws of kosher fowl, the strict halachic approach is not satisfied with having these identifying marks only, but additionally requires that there be a "tradition", i.e. an unbroken, reliable testimony passed down from one generation to the next attesting to the kashrut of specific species.

Of the four types of locust mentioned in the Torah, the only one that can be clearly identified is what is known as "the locust after its kind"; the other types have lost their oral tradition of identification over the years. This tradition was preserved up until the last fifty years among the Jews of Yemen and some of the Jews of North Africa. A Torah-based study carried out in recent years has documented this halachic tradition based on accounts by hundreds of reliable informants, with the objective of preserving it for future generations.

The "locust after its kind" includes all of the grasshoppers exhibiting swarming behavior that cause damage to human beings in their path. The

most common and important types of locust in the ancient world, in order of importance, are:

- A. Desert Locust (*Schistocerca gregaria*) .
- B. African Migratory Locust (*Locusta migratoria*) .
- C. Moroccan Locust (*Dociostaurus marocanus*)

The Torah-based study points toward a solid, unequivocal tradition of kashrut associated with the Desert locust, in its solitary appearance as well, while for the other types, the testimony is more ambiguous.

Die Heuschrecken

Professor Zohar Amar and Rabbi Chananel Seri

Die erlaubten Heuschrecken sind wie folgt bezeichnet: In der Tora steht, dass bestimmte "fliegende - kriechende Tiere" erlaubt sind, insofern sie Springfüsse über ihren Füßen haben. In der Folge werden Arbe, Salam, Chargol und Chagav mit ihren Arten genannt. Die Mischna zählt weitere Zeichen auf, die mündlich überliefert wurden. Diese und auch später genannte Merkmale sind sehr wichtig, denn sie ermöglichen die Identifizierung der erlaubten Tiere in der heutigen Zeit.

Wenn wir alle Merkmale, die in der Halacha gebracht werden, zusammenfassen wollen, so kommt man zu folgender Liste:

- a. Vier Gehfüsse.*
- b. Zwei Springfüsse.*
- c. Vier Flügel. Ein Paar zum Fliegen und ein Paar zur Deckung des Körpers. Diese Flügel müssen die Mehrheit des Körpers decken.*
- d. Nach der Meinung Rabbi Jossis müsste ein „chagaw“ als solcher bekannt sein.*
- e. Es sind besondere Farben, die das Tier während seinen verschiedenen Entwicklungsphasen charakterisieren.*
- f. Es muss der Buchstabe ן auf der unteren Seite des Brustkorbs der Heuschrecke erscheinen, wenn diese Senkrecht gehalten wird.*
- g. Die koschere Heuschrecke ist vegetarisch.*

Genau wie bei den Vögeln genügt es nicht, dass die Merkmale da sind. Es muss auch eine zuverlässige Tradition existieren, die bestätigt, dass diese Tiere von Juden tatsächlich gegessen wurden. Von den vier Arten, die in der

Tora genannt werden, hat sich nur die Tradition der ersten Gruppe "Arbe" erhalten können. Bezüglich der anderen Arten haben wir diese verloren. Diese Tradition wurde bis zum letzten Jahrhundert bei Juden in Jemen und teilweise in Nordafrika erhalten. Durch eine Studie wurden von Hunderten von zuverlässigen Informanten Auskünfte entgegengenommen, damit wir diese auch den nächsten Generationen weiterliefern können.

Das „Arbe“ nach seinen Arten kann in riesigen Schwärmen auftreten und dem Menschen grossen Schaden zufügen. Die in der Antike meistverbreiteten Heuschreckenarten sind :

Schistocerca gregaria (Wüstenheuschrecke)

Locusta migratoria (Wanderheuschrecke)

Dociostaurus maroccanus (Marokkanische Heuschrecke).

Die Forschung hat gezeigt, dass sich die jüdische Tradition bezüglich der Kaschrut der ersten Heuschreckenart (*Schistocerca gregaria*) sicher sein kann, selbst wenn vom Tier in der Einzelphase (Solitaria-Phase) und nicht in der Schwarmphase (Gregaria-Phase) die Rede sein sollte.

Les locustes

Professeur Zohar Amar et Rabbin Hananel Seri

Les sauterelles permises sont désignées de la manière suivante: dans la Torah: il est écrit que des animaux rampants sont autorisés dans la mesure où ils ont des "jambes" au-dessus de leurs "pieds". En conséquence, locuste (Arbe), sauterelle, hargol, et hagav sont désignés selon leur espèce. La Michna note d'autres signes qui ont été transmis oralement. Ces caractéristiques, et aussi d'autres indiquées ultérieurement, sont très importantes car elles permettent l'identification des animaux autorisés de nos jours.

Si on veut résumer toutes les caractéristiques qui sont rapportées dans la halakha, on aboutit alors à la liste suivante :

- a. quatre pattes pour marcher
- b. deux pattes postérieures pour sauter
- c. quatre ailes; une paire pour voler et une paire pour couvrir le corps. Ces ailes doivent couvrir la majorité du corps
- d. selon l'opinion de Rabbi Jossi, elles devaient être connues sous le nom de "hagav"
- e. des couleurs particulières caractérisent l'animal lors des différentes phases de son développement

f. la lettre hébraïque "het" (ח) doit apparaître sur la partie inférieure de la cage thoracique de la sauterelle lorsqu'on la tient à la verticale

g. la sauterelle casher est végétarienne

Tout comme pour les oiseaux, il n'est pas suffisant que ces caractéristiques soient présentes. Il doit y avoir aussi une tradition fiable qui confirme que ces animaux ont été effectivement mangés par les juifs. Des quatre espèces citées dans la Torah, il n'y a que la tradition du premier groupe "Arbe" qui s'est conservée. En ce qui concerne les autres espèces, elles ont été perdues. Cette tradition a été conservée jusqu'aux derniers cinquante ans chez les juifs du Yémen et en partie chez ceux d'Afrique du Nord. Grâce à une étude, des renseignements ont été reçus de la part de centaines d'informateurs dignes de confiance, et de ce fait nous pouvons les transmettre aussi aux générations suivantes.

Le "Arbe" de l'espèce des criquets peut se présenter sous forme d'essaim et causer d'énormes dégâts à l'homme.

Les espèces de sauterelles les plus répandues dans l'antiquité sont:

le criquet pèlerin (*Schistocerca gregaria*)

le criquet migrateur (*Locusta migratoria*)

le criquet marocain (*Dociosaurus maroccanus*)

Les recherches ont démontré que la tradition juive peut être sûre en ce qui concerne la cashrut de la première espèce de sauterelle, soit le criquet pèlerin (*Schistocerca gregaria*), même s'il est question de l'animal dans la phase solitaire et pas dans la phase grégaire.

Саранча

Профессор Зоар Амар и раввин Хананель Сэри

В Торе (Ваикра 11: 21-22) перечислено то, что разрешено для употребления в пищу из "всего кишашего летающего, ходячего на четырех: что имеет берца над его ногами, чтобы ими скакать по земле" и в дальнейшем тексте разъясняется "саранчу (arbe) по виду ее, и пожирателя (sal'am) по виду его, и hargol по виду его, и hagav по виду ее". В Мишне (Хулин 3: 7) даны дополнительные признаки для идентификации кошерных кузнечиков, и также дополнительные признаки кошерности, переданные нам благодаря устной традиции. Эти признаки имеют решающее значение в определении, что можно есть в наши дни, на самом деле.

Итак, перечислим признаки кошерной саранчи:

A. Четыре передних ноги используемые для ходьбы.

В. Две задние ноги, используемые для прыжков

С. Четыре крыла: одна пара крыльев для полета и одна пара для того, чтобы покрыть тело. Эта пара крыльев должна покрывать большую часть тела.

Д. По мнению раби Йоси этот вид саранчи должен быть известен под названием 'hagav'.

Е. Различная окраска на разных этапах фазовой изменчивости особи кошерной саранчи

Ф. Узор в виде еврейской буквы "хет" (ח) на груди, видимый, когда насекомое находится в вертикальном положении.

Г. Кошерная саранча является травоядной.

Как в законах, касающихся кошерной домашней птицы, с точки зрения еврейского закона эта идентификация оказывается недостаточной. Также требуются несомненные доказательства передачи традиции употребления в пищу определенных видов насекомых из поколения в поколение.

Из четырех типов саранчи, упомянутых в Торе, единственный, который может быть ясно идентифицирован, - то, который известен как "саранча по ее виду", устная традиция идентификации других видов была утеряна. Что же касается идентифицированного вида, то традиция была сохранена среди евреев Йемена и некоторые еврейских общин Северной Африки. Основанное на Торе исследование, выполненное в последние годы, зафиксировало эту алахическую традицию, основанную на свидетельствах сотен надежных информаторов, с целью ее сохранения для будущих поколений.

"Саранча по ее виду" включает все виды кузнечиков, демонстрирующих роящееся поведение, которое приносит убытки людям. Самые известные и важные типы саранчи в древнем мире, в порядке важности:

А. пустынная саранча (*Schistocerca gregaria*).

В. азиатская перелетная саранча (*Locusta migratoria*).

С. мароканская саранча (*Dociostaurus marocanus*)

Основанное на Торе исследование указывает на твердую традицию кошерности пустынной саранчи, в то время как для других типов точных доказательств не имеется.



חלק ט'



חלב ומוצריו

Milk

Milch

Le lait

Молоко

497	פרק א': החלב
504	פרק ב': מצבי החלב
510	פרק ג': מרכיבי החלב
516	פרק ד': גבינה
520	פרק ה': מוצרים נוספים

פרק א': החלב

המטבח היהודי מחולק לשלושה חלקים. החלק הראשון הוא המטבח הבשרי, והחלק השני הוא המטבח החלבי. יש המשתמשים גם בחלק שלישי שהוא סתמי (פרווה parve), המכיל דברים ששימושם הוא לשתי הקבוצות.

במטבח החלבי משתמשים בחלב ומוצריו וכן בחמרים שכשרותם סתמית ויכולים לשמש הן במטבח הבשרי או החלבי.

הגדרת החלב

החלב הוא מוצר מן החי, יוצא מהחי בחייו ואינו נכלל במערכת שרשרת הבשר. החלב נוצר בבלוטות החלב של כל אמהות בעלי החיים היונקים. חלב בעלי חיים טהורים הוא טהור ומותר לשתיה ולאכילת מוצריו.¹

חלב הוא חלב של בהמה טהורה: פרה, כבש ועז. במקרים מיוחדים ייתכן השימוש בחלב של בעלי חיים אחרים שהם מעלי גירה ומפריסי פרסה. חלב בעלי החיים הטהורים² הוא חלבי ואסור שיגיע בכל מגע, אפילו במיכלי איכסון עם בשר בעלי החיים ממשפחות היונקים או העופות הטהורים.³

בחלב בעלי חיים טהורים, יש להקפיד על שלושה סוגי איסורים:

א. שהחלב יהיה מבהמה כשרה

בהמה הסובלת מפגמים מסויימים היא טריפה. לטריפה יש דין של מתה, ולכן חלב של הבהמה טריפה הוא חלב אסור.⁴

אם ידוע שיש בעדר בהמה טריפה ודאית, יש לאסור את החלב מאותו העדר, אלא אם כן אפשר לבודד את החלב של הבהמה האסורה. אם השאלה היא לגבי ספק טריפה, או ספק אם יש באותו עדר בהמה טריפה, אפשר להתיר את החלב מאותו העדר בתנאים

¹ בבחינת היוצא מן הטהור – טהור - בכורות ה ב

² ראה חלק ה של ספר זה

³ ראה חלקים ה ו של ספר זה

⁴ יורה דעה פא א

מסויימים. מה הן הטריפות נדון במקום אחר. יש להדריך את הרופאים הוטרינריים לבצע את הניתוחים, ואת מגדלי בעלי החיים לגדל את בעלי החיים, בצורה שאינה מטריפה את הבהמה או העוף⁵.

הבעיות העיקריות הן בעיקר בחלב של בהמה שעברה טיפולים של הקיבה והמעיים, אבל יכולים להיות גם טיפולים אחרים. הבהמות הללו יכולות לחיות ולתת חלב. הדיון בחלב זה יוכל להיות כחלב נוזלי, אבל יש גם דיונים לגבי גבינות שיוצרו מחלב כזה⁶.

ב. שהחלב יהיה חלב שחלבו ישראל

'חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו' נמנה במשנה⁷ בין הדברים האסורים באכילה ומותרים בהנאה. טעם האיסור תלוי במחלוקת אמוראים. יש דעה בגמרא, הרואה בזה את השאלה: שמא עירב בו חלב טמאה; ויש הסוברים שחלב זה נאסר משום שהוא מקביל לגזירת הגבינה של עכו"ם. לפי שתי השיטות, עלינו לברר, מה ההלכה היום? האם התקנה האמורה, שיש לראות את החליבה היא גזירה עצמית; או תקנה, במטרה להבטיח את נקיות החלב, לא ברור. ההבדל יהיה במידה ויש ראיות אחרות לניקיון החלב. אם מדובר בגזירה, אין אפשרות לסמוך על דברים אחרים, ואם מדובר בתקנה, אפשר לסמוך על ראיות אחרות.

'ישראל רואהו': בין אם זה בגלל הגזירה ובין אם יש חשש תערובת, מתיר את החלב, אם ישראל רואה את החליבה או יכול לראותה. אם יהודי, שומר מצוות, יכול לראות את החליבה, נופלת הגזירה, של 'ואין ישראל רואהו'. גם החשש של עירוב חלב טמא, בשעה שהגוי יודע ששומרים עליו, אינו קיים. הוא לא יערב, כי אסור לו לערב.

חלב הנחלב בעדר שאין בו בהמה טמאה, ייתכן שמוותר מעיקר הדין⁸, אלא שאין אנו סומכים על דבר זה בלבד. במקרה זה יש להקל כשישראל יושב בצד העדר ואינו רואה פיזית את החליבה⁹.

החלב צריך להיות חלב כשר. ייתכן שעברו בחלב בהמה טהורה חלב בהמה טמאה. לכן, מבחינת ההלכה שכל היוצא מן הטהור - טהור וכל היוצא מן הטמא - טמא, תערובת של חלב טהור וחלב טמא תהיה אסורה. על מנת להבטיח חלב בהמה טהורה בלבד, קבעו חכמינו ז"ל שכל חלב שחלבו נכרי, ואין ישראל רואהו, אסור בשתייה. להבטיח חלב שנחלב ממש ע"י יהודי הוא דבר כמעט בלתי אפשרי, בעיקר בארצות הזרות, בהן יהודים לא היו (ואפילו לא יכלו להיות) חקלאים, נקבע שמספיק שישראל רואה את החליבה¹⁰. גם כאן הובאו הגדרות מסויימות. במידה ואין בהמה טמאה בעדר, ולכן היא לא יכולה להיחלב, מספיק שהיהודי רואה בהסתכלות כללית. הסתכלות זו היא לפני

⁵ פרטים יובאו בחלק הטריפות, תחת הנושא: ניתוחים

⁶ למעשה אין הבדל בין השנים

⁷ ע"ז לה ב

⁸ שערי דורא סימן פב

⁹ החיות הבאות בחשבון לחליבת חלב טמא הם הגמלה, החזירה ולאחרונה גם הסוסה (והאתון). חלב הגמלים אכן משמש לשתיה. חזירים למעשה אינם נחלבים וחלב הסוסים בשוק יקר מאד, ולכן אין חשש שיערבו אותו בחלב אחר.

¹⁰ חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו אסור, שמא עירב בו חלב טמא – יורה דעה קטו א

התחלת החליבה, לראות שאין חלב בכלי לפני החליבה, תוך כדי החליבה, אבל מספיק כשאפשר להיכנס ולצאת, ולאחר החליבה¹¹. הגדרה זו מאפשרת למפקח לראות חליבת מספר חולבים באותו הזמן, או לראות מספר רפתות באותו אזור.

בדורנו נשאלה השאלה: האם מערכות טלביזיה, הקולטות אוויר מצלמות הן מספיקות ונתקבל להיתר¹². יש כבר רפתות שהנהיגו את הדבר למעשה, בתנאי שאפשר בכל רגע לראות כל נקודה ונקודה¹³.

במקומות שיש פיקוח ממשלתי חזק, שאינו מאפשר עירוב חלב טמאה, הכרוך גם בענשים כבדים למערבבים, יש מתירים, שזה מעין ההסתכלות של השומר¹⁴. בזמנו התירו בהולנד¹⁵. היום רוב החרדים לדבר ה' מחמירים גם שם.

כחלב כשר למהדרין אפשר לקבל רק חלב שנחלב על ידי יהודי או שנחלב בנוכחות משגיח יהודי. כאמור: בהלכה נאסר חלב שחלבו עכו"ם ואין ישראל רואהו¹⁶. למעשה יש מספיק חלב שנחלב ע"י יהודים כחלב לשתייה, אבל אינו מספיק לתעשייה. בוודאי שאין אפשרות לייצר את כל מוצרי הייבוא המיובאים מחו"ל ומכילים חלב, מחלב שנחלב ע"י יהודים ממש. חלב שנחלב ע"י אינם יהודים תחת השגחה של 'יוצא ונכנס' – השגחה לסירוגין, נחשב כחלב שחלבו ישראל, ובזה אפשר להזהר.

ג. חלב שנחלב בשבת ע"י יהודי באיסור הוא אסור¹⁷. חלב זה אינו מהווה בעיה גדולה, שכן (לצערנו) רוב העובדים היום, גם במשקים היהודיים, הם שאינם בני ברית¹⁸.

מה מיוחד בחלב?

החלב הוא מוצר מן החי, יוצא מן החי בחייו, ואינו נכלל במערכת שרשרת הבשר. החלב נוצר בבלוטות החלב של כל אמהות בעלי החיים היונקים. חלב בעלי חיים טהורים הוא טהור¹⁹. למעשה מדובר כאמור, בחלב של פרה, כבשה ועז. יש גם מדינות שחולבים בעלי חיים אחרים. בנושא זה עסקנו לעיל, בדיון על בעלי החיים הטהורים – בהמה וחיה. מצד שני, חלב בהמה טמאה וכן חלב של בהמה טריפה ודאית²⁰, הסובלת מאחד הפגמים המטריפים – הוא אסור²¹.

¹¹ יורה דעה קטו א, ובהגה"ה

¹² שאלתי אישית את הרב אלישיב.

¹³ אין נקודות מתות בשדה הראייה, ואין זמנים מתים שידועים לגוי.

¹⁴ למעשה התיר האגרות משה למקילים בחלב הקומפניסי, אלא שכתב שרצוי להחמיר.

¹⁵ על סמך היתר זה של הפרי חדש

¹⁶ יו"ד קטז

¹⁷ עקרונית אסור לחלוב בשבת, שהחליבה היא תולדה של מלאכת דש. משום צער בעלי חיים התירו לחלוב, אך לא את החלב. לכן, או שייחלב החלב ע"י מכונה המכוונת ע"י שיעון שבת או שייחלב ע"י גוי. אם נחלב ממש באיסור, החלב אסור.

¹⁸ לגבי חלב מהדרין, מקפידים שלא לקחת חלב זה.

¹⁹ בבחינת היוצא מן הטהור – טהור בכורות ה ב.

²⁰ יורה דעה פא א

²¹ זו המסקנה מהיוצא מן הטמא, הוא טמא, בכורות שם.

ההשלכות ההלכתיות

א. אבר מן החי

מצד הכלל שכל היוצא מן הטהור טהור, הוא צריך להיות טהור ומותר. מצד שני, הוא יוצא מהחי בחייו ויש לנו כלל, שכל הבא מן החי בחייו יכול להיחשב כאבר מן החי, או כבשר מן החי.

לדעת רוב הפוסקים גזירת הכתוב 'ארץ זבת חלב ודבש', מוציאה את חלב בעלי החיים הטהורים מכלל האיסור מכל וכל. יש אמנם שניסו לומר, שההיתר הוא רק לחלב עצמו ולא למרכיביו. מצד שני, אם דבר הותר, יש צורך למצוא סיבה שתחזור ותאסרו. לפיכך, החלב ומוצריו נכללים בהיתר החלב, דבר שיהיה בעל משמעות בהמשך הדיון.

ב. בדיקת נקיות החלב בשיטות אחרות

חוק מדינה

במרבית מדינות העולם ישנו איסור לערב בחלב פרה שום חומר, ללא הצהרה, ואפילו לא חלב בעל חיים אחר. בחלק ממדינות העולם ישנו פיקוח מאד חמור על ניקיון חלב הבקר²². ישנם פוסקים שהתירו להסתמך על הבדיקות שנעשות על פי חוק המדינה, במידה שהחלב המדובר עומד תחת פיקוח זה.

היו מקומות בהם סמכו כולם על היתר זה. יש מדינות בהם אספקת חלב כשר למהדרין אפשרית ולכן לא סומכים על ההיתר הזה. הדבר תלוי גם בהסתכלות החוק על העבירה²³. ישנן מדינות בהן העונש הוא כה גדול, שאף אחד לא ינסה לרמות, בעוד במקומות אחרים העונש אינו מרתיע. בהתאם לנתונים אפשר להכיר בחלב כזה כחלב כשר, אולי לא למהדרין.

חליבה לגבינה

בחלב שנחלב מתחילה לצורך גבינה, יש להקל (כשאכן נעשתה ממנו הגבינה), מפני שחלב טמא אינו מעמיד²⁴. גם בתערובת הוא מפריע לייצור הגבינה. הדבר דומה גם בחמאה. את החמאה אי אפשר לייצר מחלב טמא ולכן יש מתירים לאכול חמאת עכו"ם²⁵. בתנאי יצירת הגבינה המקובלים בענף, אפשר לייצר גבינה רק מחלב בקר (וצאן). גורמים זרים מפריעים את פעולת הגיבון²⁶. במקום שחולבים²⁷ עבור תעשיית הגבינה²⁸, המשווק מפחד לערב חלב אחר, כי הוא גורם נזק רציני לחלב, ולכן לא יעשה זאת. הערכת הדבר מבחינה הלכתית, במקביל לנאמר לגבי חוק המדינה.

קבלת ההחלטה נמצאת בידי ארגוני הכשרות. רוב ארגוני הכשרות מוכנים לקבל ככשר חלב שנחלב במדינות שבהן הביקורת חריפה או חלב שנחלב לצורך עשיית גבינות. היבוא

²² רמזנו על כך לעיל

²³ ראה אגרות משה, לרב מ. פיינשטיין, יורה דעה מז-מח

²⁴ ע"ז שם, ראה בעמוד 114.

²⁵ יש שדרשו לבשל עד שייצא כל החלב המעורב בו.

²⁶ לפיכך, אסור לספק למחלבה חלב בהמה שקבלה בימים האחרונים אנטיביוטיקה.

²⁷ רק או מספיק [וכך סביר] בעיקר

²⁸ יורה דעה קטב ב – בהגה"ה

לישראל מכיר רק באבקות חלב שנעשתה מחלב זה ולא בחלב נוזלי בכל צורה שהיא. חלב שאינו בא ממעלי גירה אינו מגבן²⁹ ³⁰. חלב גמלים משמש בתעשיית השוקולד. לכן יש לבדוק שם במיוחד.

ג. חלב הוא חלבי

כאמור, המטבח היהודי בנוי משתי מערכות עקרוניות: בשרית וחלבית. בשר בקר ועוף ומוצריהם משתייכים למטבח הבשרי, בעוד חלב ומוצריו משתייכים למטבח החלבי³¹. מוצרים כגון ביצים, דגים פירות וירקות יכולים להיכנס הן למטבח הבשרי והן למטבח החלבי.

Milk

Milk is something, which comes from the living animal. If so, it can have an Issur of 'Ever min Hachai'. Since the Tora allows the milk, it means that this issur does not exist. There are Authorities, who claim that the Heter is only for milk, but not for the components, but this view is not generally accepted. In the next chapter, we will deal with milk components.

With milk we have the following problems:

1. Milk which was milked by a non-Jew. This problem can be solved:

A). The best solution is to keep a shomer (different ways were discussed in this chapter),

B). There is the control of the government, and this is accepted in different countries

C). Milking for cheese is easier, because the probability of mixing milk of a non-kosher animal is much smaller.

2. Milk from a trefa animal. Will be discussed with the subject of Trefa.

3. Milk is dairy. The Jewish kitchen is divided into meat and dairy sections. (This subject will be discussed later).

Milch

Milch kommt von einem lebenden Tier. Wenn es so ist, kann ein Problem von "Ewer min haChai" (das Verbot, etwas vom Lebenden zu essen) auftreten. Da aber die Tora die Milch erlaubt hat, kann sie nicht verboten sein. Bestimmte

²⁹ ראה לעיל עמוד 114.

³⁰ הרב יעקב ברייש בספרו חלקת יעקב, חלק א, מספר, שבאלפים מוסיפים לחלב שנחלב כמה טיפות של חלב סוסה, בכדי שהחלב לא יחמיץ, טרם הגיעו למחלבה. ישנה כמובן השאלה: האם יש חשש איסור, אפילו אם זה נכון, מכיוון שהוא בטל במיעוטו וגם אינו מעמיד, אלא רק שומר מצב.

³¹ גם כל מרכיבי החלב נחשבים מבחינת ההפרדה בין בשר לחלב כמוצרי החלב.

Gelehrte warfen die Möglichkeit auf, dass dies nur für die Milch selbst gelte, die Komponente der Milch aber verboten seien. Diese Meinung wurde jedoch nicht akzeptiert. Wir kommen im nächsten Kapitel auf die Milchkomponenten zurück.

Bezüglich der Milch wollen wir folgende Themen behandeln:

1. Milch, die ohne Aufsicht gemolken wurde, ist prinzipiell verboten. Hier gibt es verschiedene Lösungsmöglichkeiten.

a) Als beste Lösung gilt die direkte Aufsicht eines Juden beim Melken.

b) In der heutigen Zeit kann unter Umständen die Staatskontrolle eine halachisch zuverlässige Bedeutung erhalten.

c) Das Melken für Käse erfordert auf halachischer Ebene nicht dasselbe Aufsichts-niveau wie die Milch, weil Käse nicht von nicht koscherer Milch gemacht werden kann.

2. Milch von Trefa Tieren (wird im Kapitel über Trefa besprochen).

3. Milch und alle ihre Erzeugnisse sind milchig. Bekanntlich hat die jüdische Küche zwei Teile, eine fleischige und eine milchige (dieses Thema wird später noch besprochen).

Le lait

Le lait provient d'un animal vivant. De ce fait, il peut y avoir un problème de "Ever min hahai" (l'interdiction de prendre quelque chose de l'être vivant). Étant donné toutefois que la Torah a autorisé le lait, il ne peut pas être interdit. Certains Sages soulèvent la possibilité que cela vaut uniquement pour le lait même, mais que les composants du lait sont interdits. Cette opinion n'a cependant pas été acceptée. Dans le prochain chapitre, nous reviendrons aux composants du lait.

En ce qui concerne le lait, nous traiterons les thèmes suivants :

1. Le lait qui a été traité sans surveillance est par principe interdit. Il y a ici plusieurs solutions possibles,

a) la meilleure solution est la surveillance directe par un juif lors de la production de lait,

b) à notre époque, le contrôle étatique peut avoir, dans certaines conditions, une valeur halakhique fiable,

c) sur le plan halakhique, la traite pour le fromage n'exige pas le même niveau de surveillance que pour le lait, et cela parce que le fromage ne peut pas être produit avec du lait non cacher

2. Le lait d'animaux teref (pas casher) [ce sujet sera abordé dans le chapitre sur le teref]

3. Le lait et tous ses produits sont lactés. Il est notoire que la cuisine juive a deux parties, une carnée et une lactée (ce sujet sera encore traité ultérieurement).

Молоко

Молоко - питательная жидкость, вырабатываемая живыми существами. По этому определению, оно может быть запрещено как "эвер мин ахай". Так как Тора разрешает молоко, это означает, что в этом случае запрета не существует. Есть мнение, что разрешение существует только для молока, а не для его компонентов, но это мнение не является общепринятым. В следующей главе мы рассмотрим компоненты молока.

Могут возникнуть следующие проблемы при определении кошерности молока:

1. Молоко, которое было надоено неевреем. Эта проблема может быть решена:

а) Лучшее решение состоит в присутствии наблюдающего (способы наблюдения были обсуждены),

б) Правительственный контроль, как это принято в различных странах

в) Дойка для приготовления сыра не требует столь тщательного надзора, потому что опасность смешать молоко с молоком некошерного животного намного меньше.

2. Молоко тrefного (некошерного) животного. Этот вопрос будет обсуждаться в теме "Трефа".

3. Молоко является молочным продуктом. Поэтому еврейская

кухня разделена на мясную и молочную части. (Эта тема будет затронута позже).

פרק ב': מצבי החלב

חלב מלא

חלב מלא מורכב משומן, חלבונים: אלבומין וקזאין, סוכר החלב, מינרלים ומים. ישנה אפשרות לפרק את החלב למרכיביו. השאלה הגדולה היא: איזה חלקים של החלב נחשבים לחלב? או לחילופין: איזה מרכיבים אפשר להוציא מהחלב והוא עדין נקרא חלב? ייתכן גם שכל מרכיב בפני עצמו נקרא חלב או שחלב חסר מרכיב אחד, כבר לא ייחשב לחלב. לשאלה זו משמעות לעניין חלב נכרי.

במונח **חלב מלא** אנו משתמשים רק אם החלב מכיל את כל המרכיבים. החלב יכול להיות טרי, מפוסטר או מעוקר. כל זמן שאין תוספות, אין בעיות הילכתיות. היום אפשר להחליף מרכיב בתוך החלב או אפילו להעשיר את החלב במרכיבים מסויימים מחלב או מתחליפים. כל חלב שעבר טיפול מעין זה, אינו נחשב לחלב מלא. חשוב לבדוק את התוספות, שיכולות להכיל איסור ממש.

Whole milk is milk as it was when it came out of the animal.

Die Vollmilch ist die Milch, wie sie vom Tier gemolken wird.

Le lait entier est le lait qui est trait de la vache.

Обычное молоко является натуральным цельным продуктом, поскольку оно вырабатывается животными.

חלב מרוכז

כחלב מרוכז נגדיר, חלב שעבר טיפול המוציא ממנו מים. חלב מרוכז בריכוז של 40% למשל עמיד בפני ריקבון והשפעת אנזימים רבים. החלב המרוכז יוכל להופיע בשתי צורות עם או בלי שומן. הצורה המרוכזת ביותר של החלב היא אבקת החלב (עד 4% מים). מבחינה הלכתית החלב המרוכז נחשב לחלב.

Concentrated Milk

Milk can be concentrated by removing some of its water content. If the concentration reaches 40%, it can be kept without cooling. The most concentrated form of milk is milk powder (up to 4% water). From the halachic point of view it is milk. There are some authorities who accept milk powder as kosher even if the animal was milked by a non-Jew (if there are no non-kosher lactating animals in the farmyard).

Konzentrierte Milch

Wenn Milch bis zu 40% konzentriert wird, kann sie ohne Kühlung aufbewahrt werden. Deshalb wird solch eine Milch auch in Tuben gehalten. Die grösste Konzentrationsform der Milch besteht in Milchpulver (enthält bis zu 4% Wasser). Von der Halacha aus gesehen gilt konzentrierte Milch als Milch. Bezüglich Milchpulver gibt es einige Gelehrte, die für das Melken keine Aufsicht mehr benötigen (wenn in dem Stall keine unkoscheren Tiere sind).

Le lait concentré

Lorsque le lait est concentré jusqu'à 40%, il peut être conservé sans réfrigération. C'est la raison pour laquelle un tel lait peut être conservé aussi dans des tubes. La forme de concentration du lait la plus grande est constituée de poudre de lait (elle contient jusqu'à 4% d'eau). Du point de vue de la halaha, le lait concentré est considéré comme du lait. En ce qui concerne la poudre de lait, il y a quelques Sages pour lesquels il ne faut plus de surveillance pour la traite (si dans l'étable il n'y a pas d'animaux qui ne sont pas casher).

Стущенное молоко

Молоко может быть концентрированным (стущенным). Если концентрация достигает 40 %, то его можно хранить не охлаждая, используя для хранения консервные банки. Самая концентрированная форма – сухое молоко (содержащее до 4% воды). С алахической точки зрения все это - молоко. По некоторым мнениям сухое молоко является кошерным, даже если оно было надоеено неевреем (если в данном фермерском хозяйстве отсутствуют некошерные животные).

אבקת חלב

אבקת חלב היא הצורה היבשה של החלב. היא יכולה להיות עשויה מחלב מלא או מחלב רזה, חלב שהוצאה ממנו השמנת. בעניין אבקת החלב, מחלב נכרי, חלב שבו מרבית המים הוצאו, על פי רוב על ידי איוד, הדעות חלוקות. יש הרואים בחלב דווקא את הצורה הנוזלית וברגע שאין החלב ניגר, הוא אינו נקרא חלב, אלא אבקת חלב. זו הדעה שנתקבלה בהנחיות הרבנות הראשית לישראל, לגבי דין חלב שחלבו גוי. גזירת חלב עכו"ם נגזרה על חלב ולא על מוצריו. כשם שחמאה אינה בכלל הגזירה³², גם על יתר המוצרים היא לא חלה³³. לדעת החזון איש אפשר לעשות אבקת חלב גם מחלב בהמה טמאה ולכן³⁴ יש להבטיח שהוא אכן נקי מחשש זה. עדיף כמובן להשתמש בחלב שנחלב ע"י יהודי או לפחות בנוכחותו. תעשייה כזו מתפתחת והולכת.

Milk powder

Milk powder is dried milk. It is dairy. Milk which was milked by a non-Jew, without Jewish observation, was forbidden by our sages. Does this rabbinical prohibition apply also to dried milk – milk powder – or does it apply only to liquid milk? There are different opinions.

The chief Rabbinate in Israel allows all milk powder.

Milchpulver

Milchpulver ist die trockene Form der Milch, nachdem das Wasser entfernt wurde. Milchpulver ist milchig. Milch, die durch einen Nichtjuden, d.h. ohne jüdische Aufsicht, gemolken wurde, ist durch unsere Weisen verboten worden. Gilt dieses Verbot nur für flüssige Milch oder auch für die getrocknete? Darüber sind die Meinungen der Gelehrten geteilt. Das Israelische Oberrabbinat erlaubt solches Milchpulver.

La poudre de lait

La poudre de lait est la forme sèche du lait après que l'eau a été enlevée. La poudre de lait est laiteuse. Le lait qui a été traité par un non juif, c.-à-d. Sans surveillance,

³² משמע מדברי הרמב"ם פרק ג מהלכות מאכלות אסורות הלכה טו.

³³ אבקת חלב איננה בכלל הגזירה, לא בחלב ולא בגבינה – המחבר דן בשאלות של שני המינים ומגיע למסקנה שלא חלה כאן לא גזירת חלב שנחלב ע"י עכו"ם ואין ישראל רואהו ולא גזירת גבינת עכו"ם, שנאסרה דווקא על גבינה – על פי הר צבי, לרב צבי פסח פראנק, יורה דעה סימנים קג-קד וציץ אליעזר חלק ט"ז, סימן כה, ג.

³⁴ עבודה זרה סימן ד, סעיף קטן ד, יורה דעה סימן מא.

a été interdit par nos Sages. Cette interdiction s'applique-t-elle seulement au lait liquide ou également au lait sec? Nos Sages ont des opinions divergentes à ce sujet. Le Grand-Rabbinat Israël autorise un tel lait.

Сухое молоко

Сухое молоко изготавливается из стуженного молока. Является молочным продуктом. Молоко, которое было надоеено неевреем без наблюдения еврея, было запрещено нашими мудрецами. Относится ли этот запрет к сухому молоку или только к жидкому? Существуют различные мнения.

Главное раввинат Израиля разрешает такое сухое молоко.

חלב רזה

החלב הנותר אחרי הוצאת השומן נקרא חלב רזה. הוא יותר נוזלי מחלב רגיל וערכו התזונתי נמוך יותר. חלק מהחלב הרזה משמש לתעשיית אבקת חלב, המוכנסת למוצרי מזון שונים. כל ההלכות הנוגעות לחלב מלא נוגעות גם לחלב רזה.

Skimmed milk

Skimmed milk is milk from which the fat has been removed. All the laws concerning full milk pertain also to skimmed milk.

Magermilch

Die Magermilch ist eine entfettete Vollmilch. Dieselben Vorschriften, die die Vollmilch betreffen, treffen auch auf die Magermilch zu.

Le lait écrémé

Le lait écrémé est du lait entier dont on a enlevé la graisse. Les mêmes règles qui s'appliquent au lait entier valent pour le lait écrémé.

Обезжиренное молоко

Обезжиренное молоко – это молоко, из которого был удален жир. Все законы относительно цельного молока касаются также обезжиренного молока.

חלב משוחזר

מכיוון שהחלק היקר בחלב הוא השומן, ישנה התעניינות בשאילה: האם ניתן להחליף את שומן החלב בשומן אחר ולקבל מוצר שערכו התזונתי ישווה לחלב המלא? נעשו ניסיונות בכיוון זה ומתברר שאכן ישנה אפשרות כזו. עד היום מותר ברוב מדינות העולם להשתמש בחלב משוחזר רק לצורך האכלת בעלי חיים. היות וחלב כזה קיים בשוק, יש לבדוק שלא יוכנס למוצרי מזון.

שחזור החלב נעשה באמצעות שומנים שונים. לצורך האכלת בעלי חיים, ובעיקר לצורך פיטום עגלי חלב, יש המעדיפים שומן מן החי, שבהרכבו מתאים יותר לבעלי חיים.

מכיוון שחלק נכבד מהשומן הנופל בבתי המטבחיים הוא החלב המכסה את הקרב וחלב הכליות, נוסף כאן גם איסור חלב³⁵.

שומן כזה יכול להיות שומן מפסולת בעלי חיים הנופלת במשחטות. חימום התערובת, להאכלת העגלים, יוכל להיות בישול בשר בחלב והמוצר הוא בשר בחלב. בשר בחלב אסור בהנאה. אי לזאת ייתכן וגם העגלים שגודלו על חלב כזה אסורים³⁶. הדבר תלוי בגיל העגלים ובכמויות שהואכלו בתקופות השונות.

Reconstituted milk

There is a possibility of enriching low fat milk with other fats. Such milk is only allowed for feeding animals (in most countries). If it is a vegetable fat, there is no halachik problem, but if it is bovine fat, it can be a question of 'BASSAR BeCHALAV' and if the calf was fed during a part of its life only with this milk, maybe that calf's meat is also forbidden.

Rekonstruierte Vollmilch

Die Magermilch kann wieder mit Fett angereichert werden. Solche Milch ist in den meisten Staaten nur als Tierfutter erlaubt. Wenn dieses Fett vegetarisch ist, besteht kein Problem. Wenn es aber vom Rind kommt, kann ein Problem von "Bassar beChalaw" entstehen, und wenn das Kalb während einer bestimmten Zeit nur damit gefüttert wurde, ist vielleicht auch das Fleisch verboten.

³⁵ ייתכן ואין לדבר זה משמעות גדולה, חוץ מהנאמר בסעיף הקודם – שכן חילב מותר בהנאה כשלעצמו
³⁶ בהמה שנתפטמה בדברים האסורים אמנם מותרת, אבל אם נתפטמה כל ימיה רק בדברים האסורים אסורה – יורה דעה ס א בהגה"ה. לדעת השפתי כהן בסעיף קטן ה – דווקא באיסורי הנאה, ובשר בחלב הוא איסורי הנאה. ההגדרה של כל ימיה כוללת אולי גם תקופה מסויימת במשך הגידול.

Le lait entier reconstitué

Le lait écrémé peut être enrichi à nouveau avec de la graisse. Dans la plupart des pays, un tel lait est permis uniquement en tant qu'aliment pour bétail. Lorsque cette graisse est végétale, alors il n'y a pas de problème. Si par contre elle est d'origine bovine, il peut y avoir alors un problème de "basar behalav", et si le veau a été nourri avec uniquement ce genre de lait reconstitué pendant une période déterminée, la viande est peut-être également interdite.

Восстановленное молоко

Существует возможность обогатить обезжиренное молоко другими жирами. Такое молоко используется в качестве корма для скота (в большинстве стран). Если это растительный жир, то в таком молоке не существует никакой проблемы, но если это - бычий жир, это может возникнуть вопрос "БАСАР БЕХАЛАВ", и если теленок питался некоторую часть своей жизни только таким молоком, возможно его мясо также запрещено.

פרק ג': מרכיבי החלב

כל מרכיבי החלב נחשבים מבחינת ההפרדה בין בשר לחלב כמוצרי חלב. חלב שנחלב על ידי נכרי ואין ישראל רואהו הוא אסור³⁷. יש המתירים בתנאים מסויימים, או במקומות מסויימים, בהם יש השגחה ממשלתית מדוקדקת. על איזה חלק מהחלב חל האיסור, נדון בכל מרכיב בפני עצמו.

הפרדת החלב למרכיביו, נעשית כדלקמן:

הפרדת השומן מהחלב. שומן החלב צף באופן טבעי על פני החלב. החלב המלא עובר היום תהליך פיזיקאלי המאפשר עירוב כדוריות השומן, שלא יצוף על פני החלב שהוא כבד ממנו. באמצעות צנטריפוגה³⁸ מפרידים את החלב הרזה מהשומן שלו. **השומן** נבחש חזק והופך לחמאה³⁹.

החלב בלי השומן נקרא חלב רזה. החלב הרזה נמכר בתור שכזה או מעובד הלאה באחת משלוש הצורות הבאות:

א. ייבוש. באמצעות חום, דרך מגדל ייבוש או באמצעות גלגלות חמות, הוא הופך לאבקה⁴⁰. כשהמים מתאדים ומתנדפים כאדי מים נקיים (לשימוש או לאויר)

ב. הפרדות נוספות.

ג. מוסף לחלב הרזה שומן מהחוץ (מהחי או מהצומח) ומשתמשים בו כתחליף לחלב מלא. ברוב מדינות העולם, הדבר מותר רק להזנת בעלי חיים. חלב משוחזר זה אסור להזנת בני האדם. אם מערבים בו שומן מן החי, יכולה להיווצר בעיית בשר בחלב. חלב כזה אסור בהלכה גם להזנת בעלי חיים.

³⁷ עבודה זרה לה ב

³⁸ סירכוז - צנטריפוגציה - מכשיר מסתובב במהירות גדולה ומעיף הכל הצידה. ככל שפרודות כבדות יותר הן עפות יותר החוצה.

³⁹ ראה חמאה להלן XXX

⁴⁰ ראה אבקת חלב לעיל XXX

הפרדת הקזאין מהחלב הרזה. יש שתי שיטות עקרוניות להפרדת הקזאין:

א. טיפול באמצעות אנזימים מפרקי החלב. הקזאין המתקבל כאן הוא בסיס לגבינה⁴¹.

ב. טיפול באמצעות חומצה. הקזאין המתקבל כאן משמש כתוסף מזון בהכנת מוצרי חלב. בכל מקרה מתקבלים קזאין ומי חלב.

הפרדת האלבומין. ממי החלב מפרידים עוד את החלבון, הנקרא אלבומין, בתהליך חימום. האלבומין המתקבל משמש כתוסף למזון לאדם או לבעלי חיים. יש מקומות שמוסיפים אותו לחמאה. כאן נוצר תוסף לחמאה שמקורו במי החלב ולפי דעות מסויימות הוא נחשב לפרודת גבינה. אם מכניסים אותו, כתוסף לגבינה⁴², אין הוא מהווה בעיה בפני עצמו.

המים הנשארים אחרי הוצאת האלבומין נקראים מימי חלב. הם יכולים לשמש כתוספת לחמרי מזון, או לפירוק נוסף.

לדעת רוב הפוסקים מימי החלב אינם נחשבים לחלב, לא מבחינת חלב עכו"ם ואפילו לא כחומר חלבי.

פירוק מי החלב נעשה באמצעות אידוד. החומר השוקע קודם הוא סוכר החלב⁴³ ולבסוף נשארים המינרלים שהיו מומסים בחלב⁴⁴.

The components of milk

Whole milk has several different components. About 85% of the milk is water: the rest is made up of fat, protein, sugar, and minerals. The different components can be separated. The main regulations of the Halacha apply to all these components mixed together, that means to the whole milk. In the discussion of each component, we will discuss its halachic status

For milk to be kosher the animals must be milked by a Jew or in the presence of a Jew. The milk can be fresh, concentrated or even dried to powder. Some authorities are of the opinion that milk powder is kosher even if it was made from milk that was obtained from animals which were milked in the absence of Jews.

Full milk has 3-5% fat. This fat rests on top of the milk. Marketed milk is homogenized, so that the fat is thoroughly mixed in with the other components.

With centrifugation the fat can be separated and used as fat (butter). The rest of the milk can be used as low fat milk or it can be made into powder. Also

⁴¹ ראה גבינה להלן XXX

⁴² או חלב שנחלב באותם התנאים

⁴³ ראה לקטוזה – סוכר החלב להלן XXX

⁴⁴ הם משמשים כתוסף מזון בעיקר לבעלי חיים.

the removed fat can be replaced by addition of other fats – especially bovine fat. Such 'milk' is used for feeding animals. (This milk constitute a mixture of meat and milk together and it is [at least if heated] forbidden to be fed to animals – it is 'BASAR BeCHALAV').

Low fat milk can further be separated into its components. With enzymes the casein can be coagulated for use by the cheese industry (see: Cheese). If we coagulate the casein with acid, we get a coagulated 'dead' substance. This cannot be used for cheese, but it is used as a substitute in some other dairy products.

The liquid component – the whey, which remains after removing the casein, can be heated causing the albumin (also a protein) to harden on the top. This albumin can be put into butter or cheese. If added to butter, it brings up the halachic question of mixing cheese into the butter.

The water which remains afterwards contains only the milk sugar – the lactose – and the minerals. This fluid is, according to some authorities, not even milk and may even be used as parve.

By slow heating the lactose falls out, and by further drying what remains is only the minerals.

Die einzelnen Bestandteile der Milch

Die Milch, die von der Kuh gemolken wird, enthält etwa 85% Wasser. Der Rest ist Fett, Eiweiss, Zucker und Mineralien. Das Fett (3-5%) ist leichter als die Vollmilch und schwimmt über der Milch. Die Milch im Handel ist homogenisiert worden, d.h. das Fett ist in kleinen Tropfen, die nicht mehr über der Milch schwimmen, in der Milch verteilt.

Die Milch muss durch einen Juden oder in seiner Anwesenheit gemolken werden. Die meisten Gesetze der Milch betreffen die volle Milch. Wie weit die Gesetze die einzelnen Komponente betreffen, wird bei der Besprechung der Milchkomponenten behandelt.

Durch Zentrifugieren kann das Milchfett getrennt und zu Butter verarbeitet werden (Siehe: Butter).

Der Rest ist die Magermilch. Diese kann weiter separiert oder konzentriert werden, sogar bis zu Milchpulver getrocknet werden, sie kann aber auch mit fremdem Fett angereichert werden. Diese angereicherte Milch kann zur Fütterung von Tieren verwendet werden. Wenn es sich um tierisches Fett handelt, kann es "Bassar beChalaw" (das Verbot, Milchiges und Fleischiges zu mischen) sein und darf nicht verwendet werden.

Die Magermilch kann weiter separiert werden. Mit Enzymen kann das Kasein koaguliert werden und den Käse ergeben (Siehe: Käse). Es kann auch mit Säure koaguliert werden. Dann erhalten wir einen "toten Kasein", der nicht mehr zum Käse verarbeitet werden kann. Er dient dann vor allem als Zusatz für andere Milchprodukte.

Die wässerige Komponente, die Molke, kann erhitzt werden, wobei das Albumin (eine andere Eiweissform) oben schwimmt. Sie kann zu Butter und zu Käse hinzugefügt werden. Wenn sie in Butter eingesetzt wird, dann tangiert das halachische Problem von Käse auch die Butter.

Die wässerig bleibende Masse enthält den Milchzucker, die Laktose, und die Mineralien. Nach vielen Autoritäten gilt diese Komponente nicht mehr als Milch und ist vielleicht auch nicht mehr milchig.

Durch langsames Erhitzen entfällt zuerst die Laktose und beim totalen Trocknen bleiben nur die Mineralien übrig.

Les différents composants du lait

Le lait qui est trait de la vache contient environ 85% d'eau. Le reste est de la graisse, de la protéine, du sucre et des minéraux. La graisse (3-5%) est plus légère que le lait entier et flotte au-dessus du lait. Le lait dans le commerce est homogénéisé, c.-à-d. que la graisse est répartie dans le lait sous forme de petites gouttes qui ne flottent plus au-dessus du lait.

Le lait doit être trait par un juif ou en présence d'un juif.

La plupart des lois sur le lait concernent le lait entier. La question de savoir jusqu'où ces lois concernent ses différents composants sera traitée lors de la discussion sur les composants du lait.

Par la centrifugation. La graisse de lait peut être séparée et transformée en beurre (voir : Le beurre).

Le reste est du lait écrémé. Celui-ci peut être encore séparé ou concentré, et même séché jusqu'à en faire de la poudre de lait, mais peut aussi être enrichi avec de la graisse étrangère. Ce lait enrichi peut être utilisé comme nourriture pour des animaux. Lorsqu'il s'agit de graisse animale, cela peut être «basar behalav» (il est interdit de mélanger un produit lacté avec un produit carné) et il est interdit de l'utiliser.

Le lait écrémé peut encore être séparé. Avec des enzymes, la caséine peut être coagulée et donner du fromage (voir: Le fromage). Il peut être coagulé aussi avec de l'acide. On obtient ainsi une "caséine morte" qui ne peut plus être transformée en fromage. Elle peut alors servir surtout comme additif pour d'autres produits laitiers.

Le composant aqueux, le petit-lait, peut être chauffé ce qui fait que l'albumine (une autre forme de protéine) flotte par-dessus. Elle peut être ajoutée au beurre et

au fromage. Si elle est introduite dans le beurre, alors le problème halakhique du fromage concerne également le beurre.

La masse aqueuse restante contient le sucre de lait, le lactose, et les minéraux. Selon de nombreuses Autorités, cette composante n'est plus considérée comme du lait et n'est peut-être même plus un produit lacté.

Par un lent réchauffement. C'est tout d'abord le lactose qui s'échappe, et lors de l'assèchement total. Il ne reste plus que les minéraux.

Компоненты молока

В состав коровьего молока входят различные компоненты. Приблизительно 85 % молока - вода, остальная часть состоит из жира, белка, сахара и минеральных веществ. Молоко может быть разделено на составляющие. Главные алахические указания относятся ко всем этим компонентам в их совокупности, являющейся обычным молоком. Обсуждая каждый компонент мы обозначим его алахический статус.

Молоко должно быть надоено евреем или в присутствии еврея. Молоко может быть свежим, концентрированным или даже высушенным до состояния порошка, хотя некоторые авторитетные раввины сухое молоко молоком не считают.

Цельное молоко содержит 3-5 % жира. Жир в молоке находится в виде мельчайших жировых шариков. Обычно молоко гомогенизировано, таким образом жир в нем распределен равномерно.

С помощью центрифуги жир может быть отделен и использован отдельно (см.: Масло). Остальная часть молока может использоваться как обезжиренное молоко, как порошок, или образовывать новое вещество в соединении с другим жиром – например, в соединении с бычьим жиром может быть использовано как корм для животных (Такая смесь может содержать мясные компоненты, и не разрешена даже для кормежки животных – это "БАСАР беХАЛАВ").

Обезжиренное молоко также может быть разделено на составляющие. С помощью ферментов может быть выделен казеин, используемый при производстве сыра (см.: Сыр). Если мы будем получать казеин при помощи кислоты, мы получим стуженное "мертвое" вещество. Оно не используется при изготовлении сыра, но может быть использовано в других молочных продуктах.

Жидкий компонент – сыворотка, которая остается после удаления казеина, содержит альбумин (протеин), сворачивающийся при

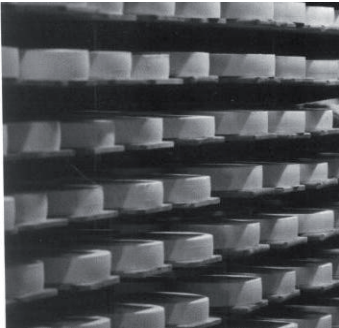
нагревании. Альбумин может быть использован при изготовлении масла или сыра⁴⁵.

Оставшийся жидкий компонент содержит только молочный сахар – лактозу – и минеральные вещества. Эта жидкость - согласно некоторым мнениям не является молочной и может даже использоваться как парве.

При медленном нагревании лактоза выпадает в осадок, и при дальнейшем высушивании в остатке имеются только минеральные вещества.

При производстве масла, может возникнуть алахический вопрос сыра в масле ⁴⁵

פרק ז': גבינה



גבינה עשויה מקזאין שהופק מהחלב באמצעות תהליך הגיבון האנזימטי. הגיבון עצמו נעשה ע"י האנזים רעננט, המופק מעור קיבת עגלים יונקים. אפשר להפיק מעגלים כשרים בדרך מותרת. ישנו גם אנזים מלאכותי, המופק מבקטריות שטופלו באופן גנטי⁴⁶. האנזים הזה פעיל יותר מזה שהופק ממעי העגלים ומוסיפים על פי רוב חומר נגד הצמיגות הגדולה. חומר נגדי זה לעתים קרובות גילטינה. כאן יש לדאוג שזו תהיה כשרה.

במשנה⁴⁷ מוצאים איסור גבינות בית אונייקי – גבינות

עכו"ם. ישנה מחלוקת אם האיסור הוא רק איסור אכילה או שיש בו גם איסור הנאה. לגבי סיבת הגזירה, שהיתה כנראה גזירה עתיקה מאד, נחלקו הדעות: יש שם גם סיפור נאה, המראה עד כמה הגזירה היתה ידועה, אך סיבתה אינה ברורה. חכמינו גזרו על גבינת העכו"ם. אסור לאכול גבינה שהוכנה על ידי נכרי⁴⁸. הגבינה מיוצרת מחלב. הגבינה נעשית על פי רוב באמצעות מחמצת, המופקת מקיבת עגלים צעירים. גבינות פשוטות אפשר להשיג גם על ידי החמצה בחומצה חלשה. היום אפשר לקבל את המחמצת גם מחיידקים שטופחו וגודלו לכך.

הבעיות העיקריות בגבינה:

א. חלב עכו"ם. מבחינה זו יש מקילים יותר בגבינה מאשר בחלב עצמו, שכן אי אפשר לייצר גבינה, בתנאים המקובלים, רק מחלב מעלי גירה טהורים⁴⁹ לכן ישנה האפשרות

⁴⁶ בבקטריות, למעשה בפטריות, אלו הושתל חומר גנטי הגורם לפטריה לייצר את הרעננט.

⁴⁷ ע"ז כט ב

⁴⁸ מה הסיבה לאיסור זה אינה ידועה דייה. עיין עבודה זרה לד ב, שם מובאות הרבה אפשרויות. בשולחן ערוך, יורה דעה, קטו ב: כותב המחבר: גבינות העובדי כוכבים אסרום מפני שמעמידים אותם בעור קיבת שחיתתם שהיא נבילה, ואפילו העמידוה בעשבים אסורה.

⁴⁹ לייצור גבינה מחלב גמלים, יש צורך במערכת אחרת.

לקבל גבינה שהוכנה בכשרות מחלב שאינו משומר בשעת החליבה. בעיקר יש להקל בחלב שנחלב מראש במטרה לייצר ממנו גבינה⁵⁰. גבינה זו מסומנת ככשרה משעת העשייה.

ב. גזירת גבינת עכו"ם. אנו מוצאים כבר בגמרא שהיתה גזירה עתיקה, האוסרת גבינה שעשאה גוי. מדוע היא נאסרה, כאמור, לא ידוע לנו, ולכן אין שום דרך ומצב להתיר, אפילו נעשתה בכל כללי ההידור.

מצד שני, על איזו גבינה חלה הגזירה, יש דעות שונות.

יש אוסרים כל טיפול בכוון החמצת החלב, לכוון ייצור הגבינה, למעט ייצור מוצרים הדורשים מחמצות אחרות⁵¹. יש המתירים גבינות רכות וגבינות קוטז⁵² וכדומה, ואוסרים רק גבינות קשות ומותכות. כל זה בתנאי שהמחמצות מותרות.

ג. מחמצות (בעיית המחמצות היא גם בגבינה הנעשית ע"י יהודים)

א) מחמצות מקיבות עגלים. המחמצות הטובות ביותר מקורן מקיבות עגלים. המחמצות הכשרות נעשות רק מקיבות עגלים שנשחטו ונמצאו כשרים.

ב) מחמצות מחיידקים. אפשר לייצר גבינות ממחמצות המיוצרות על ידי חיידקים. פעולת מחמצות אלו אינה כל כך ספציפית ולכן ניתנות תוספות לעידוד או להחלשת הפעולה. בהרבה גבינות רכות, המיוצרות כך, מוצאים גילטינה או תוספות אסורות אחרות.

ג) מחמצות מחיידקים שטופלו באופן גנטי. כנראה שהמחמצות הללו טובות, אך אסורות בארצות שונות. מבחינת ההלכה יש לעקוב אחרי חומרי השימור של החיידקים (גם בתקופת המנוחה)⁵³.

ד) תוספות. במשך תהליך ייצור הגבינה ניתנים, על פי רוב, תוספות. יש לעקוב שהתוספות תהיינה כשרות.

בהפרדת הקזאין בהכנת הגבינה, יש המבשלים את החלב החמוץ. הדבר מאפשר הפרדה טובה יותר של הגבינה. כאן מתעוררת השאלה של בישול הגבינה במי חלב, כשמי החלב הללו הם מי חלב שאולי נתבשלו עם גבינה (על דרגת האיסור, חלוקות הדעות)⁵⁴.

אחרי גבינה קשה אסור לאכול בשר במשך, שעה, שלוש או שש שעות, בהתאם למנהג.

⁵⁰ שולחן ערוך, יורה דעה קטו ב בהגה"ה

⁵¹ יוגורט וכדומה, שדנו עליהם בנפרד

⁵² דיון בעניין ראה אגרות משה, לרב מ. פיינשטיין יורה דעה סימן נ, בתנאי שהמחמצות כשרות

⁵³ בפרק הגדרת המינים הצבענו על האפשרות לייצר DNA, המקביל לזה הגורם ליצירת הכימוזין לתא אחר. RNA של התא האחר ייצור את הכימוזין. בדרך זו מיוצר הכימוזין מחיידקים בתעשייה. בדרך זו מיוצר הכימוזין (הרענעט) מפטריות בתעשייה. מגדלי הפטריות שומרים מאגר מפטריות מיוחדות אלו, לצורך שיווקן ליצרנים, עושי הגבינה. מאגר זה נשמר בחומר משמר, בו הן יכולות לחיות, אבל אינן מתרבות (מעין תרדמה). חומר משמר זה יכול להכיל גליצרין וחמרים אסורים אחרים. יש לדאוג שחמרים אלו יהיו כשרים.

⁵⁴ ראה גם מי חלב

Cheese

Cheese prepared by a non-Jew was forbidden by our sages at a very early date. The exact reason is unknown. Later on, sages tried to give explanations:

1. The possibility of non-kosher milk. On the other hand, our sages had a tradition that it is impossible to produce cheese from non-kosher milk.
2. Too much contact between Jews and non-Jews. It can lead to mixed marriages.
3. The use of enzymes from forbidden sources. This can be overcome with enzymes from kosher slaughtered calves, synthetically produced enzymes or enzymes which come from genetically-modified bacteria.
4. Non-kosher substitutes, or cooking the milk for better separation of the casein.
5. A reason which is connected with a non-Jewish religion.

Käse

Käse wurde sehr früh durch unsere Gelehrten verboten. Die genaue Begründung ist unbekannt. Spätere Gelehrten versuchten folgende Begründungen zu geben:

1. *Verwendung von nicht koscherer Milch. Es ist jedoch bekannt, dass nicht koschere Milch nicht gerinnt.*
2. *Das Annähern an Nichtjuden, resultierend in Mischehen.*
3. *Die Verwendung nicht koscherer Enzyme. Das kann jedoch durch die Herstellung der Enzyme aus koschergeschächteten Kälbermägen, durch synthetisch vorbereitete Enzyme oder durch aus gentechnisch veränderten Bakterien gewonnenen Enzymen korrigiert werden.*
4. *Nicht koschere Zusätze und das Kochen der geronnenen Milch können den Käse verbieten.*
5. *Vielleicht können auch Gründe hinter diesem Verbot liegen, die in anderen Religionen wurzeln.*

Le fromage

Le fromage a été interdit très tôt par nos Sages. La raison exacte n'est pas connue, ultérieurement, des Sages ultérieurs ont essayé de donner les explications suivantes:

1. l'utilisation de lait non caché. Il est cependant connu que le lait non caché ne devient pas du fromage.

2. mariages mixtes

3. l'utilisation d'enzymes non cacher. On peut cependant y remédier par la production d'enzymes provenant d'estomac de veaux égorgés de manière cacher, par la préparation d'enzymes synthétiques ou encore par des enzymes extraits de bactéries modifiées génétiquement.

4. des additifs non cacher et la cuisson de lait peuvent interdire le fromage

5. il y a peut-être aussi, derrière cette interdiction, des raisons qui ont leurs racines dans d'autres religions.

Сыр

Сыр, изготовленный неевреем, был запрещен нашими мудрецами в очень раннее время. Точная причина этого запрета неизвестна. Позже мудрецы попытались дать объяснения:

1. Некошерное молоко. Несмотря на то, что невозможно изготовить сыр из некошерного молока.

2. Создание "барьера", препятствующего контактам между евреем и неевреем. Нарушение этого "барьера" может косвенно привести к смешанным бракам.

3. Использование запрещенных ферментов. Запрет может быть обойден использованием ферментов от кошерных убитых телят, синтетических ферментов или ферментов, созданных с помощью генетически измененных бактерий.

4. Некошерные составляющие.

5. Причина, которая связана с нееврейскими религиями.

פרק ה': מוצרים נוספים

שומן החלב

חלקו של השומן בחלב הוא בין 3 ל-5 אחוזים. בהתאם לאחוז השומן נקבע גם טיב החלב. השומן מופרד מהחלב באמצעות צנטריפוגציה. בדרך זו, ניתן לקבל את השומן בריכוז גבוה מאד. שומן החלב משמש בעיקר לתעשיית החמאה. בתהליך הבחישה של שומן החלב הוא מתעבה ויוצר את החמאה הגולמית.

מכיוון שמחלב בהמה לא טהורה, קשה לייצר חמאה, יש הרבה שמקילים לאכול חמאה מחלב נכרי, בתנאי שהחמאה תהיה נקייה⁵⁵, ובדוקה מבחינת התוספים⁵⁶. המשך ראה חמאה. קצפת מחלב נקי מותרת.

Milk fat

The fat of the milk is separated by centrifugation. Most of the fat is used as butter (see further: Butter)

Milchfett

Das Fett wird durch Zentrifugieren der Milch entnommen. Die grösste Menge wird für die Herstellung von Butter verwendet. (Fortsetzung siehe: Butter).

La graisse de lait

La graisse est retirée du lait par centrifugation. La plus grande quantité est utilisée pour la fabrication du beurre (pour la suite voir: Le beurre)

⁵⁵ יורה דעה קטו ג

⁵⁶ עיין שפתי כהן, שם סעיף קטן יב

Молочный жир

Жир из молока сепаруется с помощью центрифуги. Большая часть жира используется в качестве масла (см. далее Масло).

חמאה

שומן החלב מופרד מהחלב באמצעות סירכוז (צנטיפוגציה). את החמאה מכינים משומן החלב על ידי תנועות סיבוביות. בהכנת החמאה עצמה אין בעיות הלכתיות, כי קשה לעשות חמאה מחלב בעלי חיים לא כשרים. היא נעשית בדרך כלל קר. יש לשים לב לתוספות הניתנות לתוכה, בעיקר תבלינים וכדומה. יש גם מקרים בהם החמאה אינה נקייה ויש בה תוספות של פסולת חלב וכדומה. יש חמאות שמוסיפים להם מי חלב, שיש בהם שאריות שומן ויש שיש בהן שאריות חלבון. כל התוספים הללו הם תוספים השווים לתוספים בתעשיית הגבינה. חמאה שאין בה תוספות זרות ולא נסויבי דחלבא (מי חלב) מותרת⁵⁷.

יש המתירים חמאה ללא השגחה, במידה ואפשר לבדוק את הנתונים.

Butter

If the production is purely mechanical, and no ingredients are added, there are no problems. Some authorities allow butter even without hashgocho, neither for the milk nor for the production.

Some butter is made from the sweet cream found in whey and is contaminated by non-Jewish cheese.

Butter

Wenn die Butter rein mechanisch und ohne Zusätze vorbereitet wurde, bestehen keine weiteren Probleme. Gewisse Gelehrte erlauben Butter auch ohne "Haschgacha" (Aufsicht), weder für die Milch noch für die Produktion.

Le beurre

Lorsque le beurre a été préparé de manière purement mécanique et sans additifs, il n'y a pas de problèmes supplémentaires. Certains Sages autorisent du beurre même sans "Hashgaha" (sans surveillance); que ce soit pour le lait que pour la production.

Масло

Если производство является чисто механическим, и никакие компоненты не были добавлены, не существует никаких проблем, касающихся этого продукта. Некоторые авторитетные раввины разрешают использовать масло даже без наблюдения за процессом его приготовления, но это разрешение не касается ни молока, ни других продуктов.

לבן ויוגורט

חלב טרי או מפוסטר העומד מעבר לתנאים הטבעיים שלו מחמיץ. אם החלב יעוקר מקודם הוא לא יחמיץ אלא יירקב ויסריח. אם, לעומת זאת, הוא יטופל בחיידקי חומצה מיוחדים, נקבל את המוצרים המיוחדים. בדרך זו מייצרים מוצרים כמו לבן, יוגורט וכדומה.

מוצרי חלב אלו נעשים מחלב בתוספת אנזימים המופקים מפטריות שטופחו לצורך האמור. הן הופכות את החלב לחלב מעובד. ביוגורט כזה ישנן שלוש שאלות:

א. האם האנזימים הגדלים על חלב עכו"ם אסורים, כשאינן בהם איסור עצמי, רק משום חלב עכו"ם. לעניין זה פוסקים, בדרך כלל, שאם האנזים שיצר את המוצר גודל על חלב ישראל במשך ארבעה דורות של הבקטריה המוצר מותר. דור של עובש יוכל להיות יום או יומיים (עפ"ר נמשך שבוע). כל פעם יש להחליף ולתת חלב חדש, שאין בו חשש חלב עכו"ם.

ב. האם דין המוצר הזה כדין חלב עכו"ם? יש מחמירים, כי המוצר נעשה מכל החלב בניגוד לחמאה שבה רק השומן, שאין להפרידו בחלב טמא, הופך לחמאה. ויש מתירים, כי אי אפשר לייצר מוצרים אלו מחלב טמא⁵⁸.

ג. האם אין תוספים לא כשרים במוצר? בחו"ל מכניסים בדרך כלל גילטינה לתוך מוצרים אלה. יש לבדוק האם אין תוספים לא כשרים במוצר, שנראה כל כך פשוט, לכאורה.

ד. האם תססים אלו אינם משמשים לדברים אחרים (הם יוכלו אפילו להחמיץ דברים כמו מרק בשר) וצריך להיות בטוח, שאין זיהום הדדי.

Yogurt

Yogurt and similar products are prepared with enzymes. When these enzymes and all other ingredients are kosher, then these products are kosher. If the enzymes come from non-kosher milk, one has to grow the fungus four generations on kosher milk before using them for kosher products.

⁵⁸ ועיין שו"ת חוט המשולש שכתב שאפשר לזייף את הלבן בחלב טמא, אך לא מקובל לעשות מוצרים כאלה.

Joghurt

Joghurt und ähnliche Substanzen werden mit Hilfe von Enzymen vorbereitet. Wenn die Enzyme und die Zusätze kosher sind, sind diese Produkte kosher. Wenn die Enzyme von nicht kosherer Milch stammen, müssen die Pilze vier Generationen auf kosherer Milch wachsen, bevor man sie für Koscherprodukte verwenden kann.

Le yogourt

Le yogourt et les substances semblables sont préparés à l'aide d'enzymes. Si les enzymes et les additifs sont casher, les produits sont casher. Si les enzymes proviennent de lait pas casher, alors les champignons doivent pousser sur du lait casher pendant quatre générations avant de pouvoir être utilisées pour des produits casher.

Йогурт

Йогурт и подобные ему продукты изготавливаются с использованием ферментов. Если эти ферменты и все другие ингредиенты являются кошерными, то и эти продукты являются кошерными. Если ферменты добываются из некошерного молока, нужно вывести четыре поколения бактерий на кошерном молоке.

לקטוזה, סוכר החלב (Lactose)

סוכר החלב הוא סוכר מיוחד. צבעו צהבהב והוא מורכב משתי פרודות, אחת של גלוקוזה ואחת של גלקטוזה (Galactose). הרכב זה יעיל במיוחד כחומר דבק בתעשיית התרופות, הויטמינים ועוד. הוא יכול לשמש כתחליף לסוכר, כשלא רוצים להשתמש בסוכר רגיל, שהוא הרבה יותר זול. הדוגמא הקלאסית היא תעשיית השוקולדה. המרכיב העיקרי של השוקולדה הוא הסוכר. יש מדינות שלא מרשות להכניס יותר מ-50% סוכר לשוקולדה. כאן היצרנים מכניסים 49% סוכר ועוד עד 5% לקטוזה. כך ממלאים את כמות הסוכר, מבלי להכניס סוכר רגיל.

גם כאן אנו צריכים להבחין בין ארבעה סוגי הלקטוזה מבחינת ההלכה:

- א. לקטוזה מתעשיית הגבינה הכשרה, בלקטוזה זו אין בעיות.
- ב. לקטוזה מהחמצת החלב בחומצה, לקטוזה זו היא בעלת תכונות מיוחדות. החומצה הרסה חלק מתכונות הלקטוזה. במתן מרכיבי חלב "חיים", אפשר להפעיל את הלקטוזה ה-"מתה".
- ג. לקטוזה ממי חלב מתעשיית הגבינה ללא חימום.

ד. לקטוזה ממי חלב מתעשיית הגבינה לאחר חימום. שתי הצורות האחרונות לא כל כך מקובלות בשוק הכשר, שכן הן עמדו בקשר עם תעשיית הגבינה. כאן יכולה להיות עוד

בעיה. אם מימי החלב נתבשלו עם הגבן, ויתכן שיש כאן בעיה של בישול בגבינת נכרי. מכיוון שכמות הסוכר בחלב רק 4%, ישנה בעיה ליצור את הכמות הנחוצה מחלב ישראל. כאן יש הרבה שמתירים להשתמש בלקטוזה של חלב נכרי⁵⁹.

לקטוזה פרמצוטית

אחרי הפרדת הלקטוזה ממימי החלב, ממיסים את הלקטוזה, רוחצים אותה שוב. כאן מתקבלת לקטוזה לבנה, שמשמשת בעיקר לצרכים רפואיים.

Lactose (Milk sugar)

Lactose is a disaccharide, which is built from galactose and glucose molecules. It is sweet and can be used to replace regular sugar (in chocolate etc). It is used as a substitute for sugar in some products and in many tablets.

From the Halachic point of view, we have four grades of lactose:

- a. From whey of kosher cheese,
- b. From acidic solution which comes from the production of casein with acids,
- c. From whey of non-kosher cheese, but prepared cold, and
- d. From whey of non-kosher cheese, where the casein was separated by heating.

The first grade. is preferred and the last one is generally not accepted.

Since lactose constitutes only 4% of the milk, many authorities allow the use of lactose from non-Jewish milking.

Laktose (Milchzucker)

Die Laktose ist ein Disaccharid, welches aus Galactose- und Glucose-Molekülen besteht. Die Laktose wird als Zusatz oder Ersatz von Zucker verwendet. Sie wird häufig in der Schokolade- und Tablettenindustrie verwendet.

Aus der Sicht der Kaschrut haben wir vier Grade der Laktose (a ist die beste und d wird von vielen Gelehrten nicht akzeptiert):

- a. *Produziert von Molke eines koscheren Käses.*
- b. *Produziert von der sauren Lösung, die bei der Koagulation des Kaseins durch Säure entsteht.*

⁵⁹ יש הרבה שפוסקים שלקטוזה זו אפילו אינה חלבית, ראה קובץ תשובות לרב אלישיב, חלק א, סימן יג, ירושלים תשס, שאין איסור חלב עכו"ם, בעיקר בשימוש לטבוליות.

c. Produziert von Molke eines unkoscheren Käses, die aber nur kalt behandelt wurde.

d. Produziert von Molke eines unkoscheren Käses, bei der die Separierung heiss vorgenommen wurde.

Da die Laktose in der Milch nur 4% ausmacht, erlauben viele Gelehrte die Verwendung der Laktose von beim Melken nicht überwachter Milch.

Le lactose (le sucre de lait)

Le lactose est un disaccharide qui est constitué de molécules de galactose et de glucose. Le lactose est utilisé comme additif ou en tant que remplaçant du sucre. Il est fréquemment utilisé dans l'industrie du chocolat et des comprimés.

Du point de vue de la cashrut, nous avons quatre degrés de lactose (le a est le meilleur et le d n'est pas accepté par de nombreux Sages) :

a. produit à partir du petit-lait d'un fromage casher

b. produit à partir de la solution acide qui se forme lors de la coagulation de la caséine par des acides

c. produit à partir du petit-lait d'un fromage non casher, mais qui n'a été traité qu'à froid

d. produit à partir du petit-lait d'un fromage non casher, dont la séparation a eu lieu par échauffement

Etant donné que le lactose ne représente que le 4% du lait, de nombreux Sages autorisent l'utilisation du lactose provenant de lait qui n'a pas été surveillé lors de la traite.

Лактоза (молочный сахар)

Лактоза - дисахарид, который построен из молекул глюкозы и галактозы. Он сладкий и может использоваться как заменитель сахара (в шоколаде и т.д). Он

используется как заменитель сахара в некоторых продуктах и во многих таблетках.

С еврейской точки зрения у нас есть четыре сорта лактозы:

a. Из сыворотки кошерного сыра,

b. Из кислой среды, создающейся при получении казеина с помощью кислоты,

c. Из сыворотки некошерного сыра, приготовленного холодным способом

d. Из сыворотки некошерного сыра, когда казеин был отделен с помощью нагрева.

a. является предпочтительным Пункт d вообще не принимается.

Так как лактоза составляет только 4% молока, многие авторитетные раввины позволяют использовать лактозу из молока, надоенного неевреем.

מחמצות חלב אחרות

יש מחמצות אחרות, המיצרות חמרים מיוחדים, כמו חלב חמוץ. יש לשים לב שהמחמצות וגם התוספים יהיו כשרים.

Other enzymatic products

For these products we have to check the source of the enzymes and all the other ingredients.

Andere enzymatische Prozesse

Für diesen Zweck müssen alle Enzyme und alle anderen zugeführten Substanzen kosher sein.

D'autres processus enzymatiques

Pour cela, tous les enzymes et toutes les autres substances ajoutées doivent être kosher.

Другие продукты, содержащие ферменты

Для этих продуктов мы должны проверить происхождение всех ферментов и всех других компонентов.

מי חלב

הנוזל הנשאר אחרי סינון הגבן נקרא מי חלב. בתעשייה משתמשים במי החלב לצרכים שונים ואפילו כתוספת למשקאות קלים.

יש ארבעה סוגי מי חלב, שמבחינת ההלכה שונים זה מזה:

א. במי חלב הבאים מתעשיית גבינה כשרה, בעיקר אם היא נעשתה מחלב ישראל, אין חששות.

ב. במי חלב הבאים מתהליך של החמצה בחומצה חזקה, אין שאלה של גבינה. נשאר השאלה של חלב עכו"ם.

ג. במי חלב הבאים מתעשיית הגבינה ללא חימום, יש לבדוק גם אם יש תוספים לא כשרים.

ד. במי חלב שהופרדו מן הגבן באמצעות חימום, יש גם בישול (של אולי גבינה) עם מי החלב.

מי החלב מכילים, פרט לכמויות זעירות של חומרים שהשתתפו בתהליך הגיבון, את החלבון אלבומין, את סוכר החלב ואת המינרלים. בכדי להפריד את האלבומין מיתר החומרים שבמי החלב, מחממים את הנוזל והאלבומין נקרש וניתן להפרידו על ידי סינון.

האם יש למי החלב דין חלב שחלבו עכו"ם, הדעות חלוקות⁶⁰. על פי רוב נוהגים להקל⁶¹. מצד שני, מקובל שהוא חלבי⁶².

במי החלב המגיעים מהמחלבות שעושות את הגבינה מוצאים כמויות קטנות של קזאין. בדרך כלל מעבירים את מי החלב הללו לתעשיית חמאה או גבינה, כדי שרוב החלבון יצא. מוציאים את האלבומין (כנראה בסעיף הבא) ומימי החלב הנקיים מגיעים לתעשיית סוכר החלב.

Whey

Whey is what is left over after taking out the fat and the casein from the curdled milk. It is derived from milk and is therefore dairy. Most authorities do not require kosher (Jewish presence) milking for the whey.

Molke

Die Molke ist die wässrige Lösung, die von der Milch nach der Entfernung des Fettes und des Kaseins übrig bleibt. Nach der Meinung der meisten Gelehrten benötigt diese Substanz nicht mehr eine Aufsicht während des Melkens.

⁶⁰ עיין אגרות משה, לרה"ג משה פיינשטיין, יורה דעה חלק ג, סימן יז. הוא כותב שאין לחשוש בייצור קזאין שהגוי יערב חלב טמא, כי החליבה לצורך גבינה וחמאה ותערובת חלב טמא תפריע בייצורים.

⁶¹ הראשון לציון הרב מ. עוזיאל, משפטי עוזיאל כרך ב, יורה דעה סימן יד - מעיר על טיפות החלב שבין חלקי הגבינה.

⁶² לדעת הרא"ש פרק כל הבשר, סימן נא זה אפילו מהתורה

Le petit-lait

Le petit-lait est la solution aqueuse qui reste après avoir extrait la graisse et la caséine du lait. De l'avis de la plupart des Sages, cette substance ne nécessite plus de surveillance pendant la traite.

Сыворотка

Сыворотка - часть молока, оставшаяся после извлечения жира и казеина. Это - часть молока и поэтому является молочной. Большинство авторитетных раввинов не требует кошерной дойки для получения сыворотки.

מימי החלב

את מי החלב מחממים ובשכבה העליונה נקרש חלבון כקרום דק. חלבון זה הוא האלבומין. מסננים ומקבלים את האלבומין הנקי. מרבית האלבומין, הנמצא בשוק, אינו מגיע לשוק הכשר. לאחרונה מייצרים אפילו אלבומין מחלב ישראל.

התסנין שהתקבל ממי החלב, אחרי הפרדת האלבומין, נקרא מימי חלב. הוא מכיל מהחלב רק את סוכר החלב ואת המינרלים. על מימי החלב התעורר ויכוח. היו שטענו שמימי החלב אינם מכילים משהו של חלב. אי לכך אינם חלביים. מכאן יוצא, שאולי גם ההיתר לשתיית החלב התבטל, ולכן יש לאסרם משום אבר מן החי⁶³. למסקנה לא נתקבלו הדברים ומימי חלב אף הם מותרים. את מימי החלב מחממים עד לדרגת אידוד, בה הסוכר שוקע. מה דינם של מימי החלב? בדרך כלל מקובל שמימי החלב אינם נחשבים לחלב לא רק מבחינת חלב העכו"ם, אלא גם מבחינת החלביות⁶⁴, אע"פ שכדאי להחמיר מבחינת בשר וחלב.

Whey without albumin

In the Halacha it has a special name 'MeMei Chalav'. The question is: Must we label as milk even this fraction which contains only the sugar and the minerals? Some poskim say that it is not even dairy. Practically we classify it as dairy and use it only with dairy-compatible foods.

Molke ohne Albumin

In der Halacha hat diese Substanz einen eigenen Namen – "Mejme Chalaw" – und sie enthält nur noch die Laktose und die Mineralien. Kann diese Substanz

⁶³ בשולחן ערוך יורה דעה פא ה, מרן מתיר חלב, מי חלב וגם מימי חלב. על מימי חלב הוא כותב: ויש מי שאוסר והמנהג כסברא הראשונה.

⁶⁴ עיין ר"ש פרק כל הבשר, סימן נא, שכאן זה בוודאי אינו אסור מהתורה.

noch als Milch angesehen werden? Einige der Gelehrten betrachten es nicht mehr als Milch, nicht einmal als milchig. Praktisch benützen wir es nur für Milchiges und bezeichnen es auch als solches.

Le petit-lait sans albumine

Cette substance a son nom propre dans la halaha - "memei halav" - et elle ne contient plus que le lactose et les minéraux. Cette substance peut-elle être encore considérée comme du lait ? Certains parmi les Sages ne le considèrent plus comme du lait, et même pas comme un produit lacté. En pratique, nous l'utilisons uniquement pour les produits lactés et nous le désignons également en tant que tel.

Сыворотка, не содержащая альбумин

Алаха дает этому продукту специальное название "МеМей Халав". Вопрос: Можем ли мы считать эту фракцию, которая содержит только сахар и минеральные вещества молоком. По мнению некоторых поским, такая сыворотка даже не является молочным продуктом. На практике мы считаем ее молочной и используем только с молочными или парвенными продуктами.

מינרלים מהחלב

אחרי איוד המים נשארים רק המינרלים. הם אינם בשימוש רב, אם כי ערכם התזונתי גדול.

The minerals of the Milk

After evaporation, what remains are the minerals. They are not widely used.

Milchmineralien

Nach dem Verdampfen der Milch bleiben nur die Mineralien übrig. Sie haben keine grosse Verwendung.

Les minéraux du lait

Après avoir fait évaporer le lait, il ne reste plus que les minéraux. Ils n'ont pas d'une grande utilisation.

Минеральные вещества, содержащиеся в молоке

Последней составляющей молока являются минеральные вещества. Они не имеют широкого применения.

קזאין (קזאינט)

החלבון העיקרי בחלב נקרא קזאין⁶⁵. השקעת הקזאין - החלבון של החלב - מבוצעת למעשה בשתי דרכים:

א. תהליך הגיבון. בתהליך הגיבון מוסף אנזים משקיע גבינה (רענעט) לתוך החלב. כתוצאה מכך נקרש הקזאין לגושים תוך זמן קצר, במיכל גדול תוך דקות. בהפרדת הקזאין מיתר הנוזלים ישנן שתי שיטות עקרוניות: **א.** קר או **ב.** על ידי חימום. בשיטה השנייה אפשר להפריד יותר טוב את המשקע מהנוזלים שנשארים אחרי הסינון. המשקע הזה משמש חומר גלם לייצור הגבינה.

כאן מהווה האנזים המשקיע בעיה הלכתית. זאת מכיוון שהאנזים מופק מקיבות עגלים. חשובים מקור האנזים ודרך הפקתו.

יש בהלכה גזירה האוסרת שימוש בגבינת עכו"ם. אף על פי כן, נאסרו הגבינות אפילו אם העמידון רק בעשבים. מתי מתחיל הגבן להיות גבינה? בדבר זה ישנן שיטות שונות. נגענו בכך, בדיון על הגבינה.

הקזאין יוצר את הגבינה. ככל שגבינה עומדת יותר זמן, יוצאים ממנה יותר מים והיא נעשית קשה יותר. היום מייצרים את כל הגבינות הקשות תוך זמן קצר יחסית. בעבר היה זה תהליך שנמשך חדשים עד שנים. יש שדורשים לחכות אחר גבינה, לפני אכילת מאכלי בשר, רק אם הגבינה בת ששה חדשים לפחות.

ב. השקעת הקזאין באמצעות חומצה. הזאת דרגת החומציות היא דרך גסה להפרדת הקזאין. בניגוד לדרך העדינה והשומרת על הגבן לאפשר לו יצירת הגבינה, בדרך זו מושג הגבן, אבל אינו מתאים ליצירת גבינה, ובוודאי לא ליצירת גבינה בעלת איכות. השקעת הגבן נעשית בעזרת חומצה מלחית (HCl). עכשיו יש להפריד את הגבן ולרוחצו מהחומצה, עד שיחזור לחומציות סבירה. גבן זה משמש כמוצר עזר בתעשיות החלב (והגבינה).

בהלכה ישנה השאלה: האם גבן המופק בדרך החומצה, נחשב לחלב מבחינת חלב נכרי? כנראה שהגבן הוא בסופו של דבר חלב. הגבן הזה בדרך כלל אינו נראה כגבינה וגם אינו נאכל ע"י בעלי חיים, כאילו אכלו גבינה. לכן אין לראות בו גבינה.

Casein

Separation of the casein from the milk can be done in two ways:

1. Enzymatic. Rennet causes the casein to fall out; it can be used to prepare cheese.

⁶⁵ חומר המוצא לתעשיית הגבינה Cheese, Käse

2. Acidic. HCl also causes the casein fall out, but this casein is "dead" in that it cannot be turned into cheese. However it can be added to different milk products, including cheese.

The halachic status of acidic casein was discussed in the halacha. It is a milk product, but it is not cheese (dogs and cats don't eat such casein). Therefore the issue of non-Jewish cheese is not relevant to it.

Kasein

Die Trennung des Kaseins von der Milch kann auf zwei Wegen erfolgen:

1. Durch Enzyme: Beim Zufügen von Lab zur Milch koaguliert das Kasein zu einer Masse, von der Käse gemacht wird.

2. Durch Säuren: Bei Zufügen von HCl (Salzsäure) fällt das ganze Kasein aus. Dieser ist nun "tot". Daraus kann man keinen Käse mehr machen, aber es kann als Zusatz für verschiedene Milchprodukte verwendet werden (inkl. Käse).

Diese zweite Form des Kaseins gilt halachisch als Milch. Sie ist milchig, wird aber nicht als Käse betrachtet (Hunde und Katzen essen es nicht).

La caséine

La séparation de la caséine du lait peut avoir lieu de deux manières :

1. par des enzymes : lorsqu'on ajoute de la présure au lait la caséine se coagule en une masse de laquelle on fait du fromage

2. par des acides : lorsqu'on ajoute du HCl (de l'acide chlorhydrique) toute la caséine tombe. Celle-ci est désormais "morte". On ne peut plus en faire du fromage, mais elle peut être utilisé comme additif pour divers produits laitiers (y compris le fromage).

Cette deuxième forme de caséine est considérée sur le plan halakhique comme du lait. Elle est lactée, mais n'est pas considérée comme du fromage (les chiens et les chats ne la mangent pas).

Казеин

Сепарировать казеин из молока можно двумя способами:

1. Ферментативным. Казеин выпадает в осадок и используется при приготовлении сыра.

2. Кислотный. Под воздействием хлороводорода казеин выпадает в осадок, но он "мертв" и не образует сыра, но может быть использован в различных молочных продуктах, включая сыр.

Алахический статус кислотного казеина обсуждался нашими мудрецами. Это – молочный продукт, но он не является сыром (собаки и кошки не едят такой казеин),

מוצרים מהחי שאינם חלביים ואינם בשריים

לא נוכל לסיים פרק זה, ללא התייחסות למוצרים הבאים ישירות מהחי ואינם לא חלביים ולא בשריים. לקבוצה זו שייכים הדגים והחגבים. למוצרים שבאים מהחי שייכים גם הביצים והדבש.

דגים וחגבים הם בעלי חיים מקבוצות שההגבלות עליהם כשחיטה, טריפות וניקור אינן קיימות. הביצים והדבש יתוארו באריכות בפרק המוצרים מן החי.

Fish and Grashopper are parve and can be used in milk or meat kitchens.

Fische und Heuschrecken sind Parve und können in den milchige oder fleischige Küche verwendet werden.

Les poissons et les sauterelles ne sont ni carnés ni lactés.

Рыбы и кузнечики относятся к категории продуктов парвэ, поэтому их можно готовить как на мясной, так и на молочной кухне.



חלק י'



מוצרים מן החי

Products from animal sources

Produkte tierischen Ursprungs

Les produits d'origine animale

Продукты животного происхождения

535	פרק א': היוצא מן הטהור וטהור והיוצא מן הטמא טמא
537	פרק ב': ביצים
544	פרק ג': ג'לטינה
549	פרק ד': דבש
555	פרק ה': דונג
557	פרק ו': דם מותר
560	פרק ז': לנולין
562	פרק ח': מזון מלכות
565	פרק ט': מעיים לנקניקים
569	פרק י': עגלים שגודלו על בשר בחלב
570	פרק י"א: פולן - אבקנים
571	פרק י"ב: פסולת בעלי חיים
573	פרק י"ג: פרופוליס
574	פרק י"ד: שללאק

פרק א':

היוצא מן הטהור וטהור והיוצא מן הטמא טמא

הגמרא¹ דנה בשאלה: האם הדבר היוצא מן הטהור ונראה כטמא, הוא טהור או טמא? המשנה אומרת: פרה שילדה כמין חמור... וכן: מה הם באכילה? בהמה טהורה שילדה כמין בהמה טמאה מותר באכילה, וטמאה שילדה כמין בהמה טהורה אסור באכילה, שהיוצא מן הטמא טמא, והיוצא מן הטהור טהור.

למסקנה זו השלכות רבות. השאלה היא: האם באמת כל היוצא מן הטמא הוא טמא? אילו היינו פוסקים כך, היו הרבה ממקורות המזון שלנו נחסמים. כדי שנבין לאשורה את המסקנה ההלכתית, כדאי שנעיין במהלך הסוגיא.

בעו מיניה מרב ששת מי רגלים של חמור מהו?² ותיבעי דסוסים וגמלים? דסוסים וגמלים לא מיבעיא להו, דלא עכירי ולא דמו לחלב, מיא עול מיא נפוק. כי קא מיבעיא להו דחמור דעכירי ודמו לחלב. מאי? מגופיה קא מימצצי ואסירי או דילמא מיא עול מיא נפוק והאי דעכירי הבלא דבשרא הוא?³

האמר להו רב ששת: תניתוה⁴ שהיוצא מן הטמא טמא והיוצא מן הטהור טהור. מטמא לא נאמר אלא מן הטמא⁵. איכא דאמרי: דסוסים וגמלים לא קמיבעיא להו, דלא שתו אינשי. כי קמיבעיא להו דחמור, דשתו אינשי ומיעלו לירקונא⁶. השאלה הנידונה היתה: האם מי רגלים אלו הם מזון או פסולת?

המשך הדיון בגמרא הוא לגבי דבש ומוצרי הכוורת. נגיע לשם בהמשך דברינו.

עיקר השאלות העומדות לדיון הן:

¹ בכורות ה ב

² בכורות ז א

³ האם מותר לשתות מי רגלים של חמור, כי הם עכורים? האם יש לעכירות משמעות או לא. על סוסים וגמלים אין שאלה, שכן הם שקופים ומים נכנסו ומים יצאו?

⁴ למדנו

⁵ מגוף הטמא

⁶ אחרים העלו את השאלה כדלקמן: על מי רגלים של סוסים וגמלים אין לשאול כי לא שותים מהם. אחרת זה במי רגלים של חמורים שבני אדם שותים אותם, כרפואה נגד צהבת

א. האם החומר יוצא מגוף החי או לא?

ב. האם הדבר מקבל משהו מהגוף, או הוא יוצא כשם שנכנס?

ג. האם דבר שיוצא מן החי נחשב לאבר מן החי?

ד. האם המוצר הוא פסולת?

ה. אם הוא פסולת, מאיזו נקודת מבט?

לאור שאלות אלה ננסה לדון בחמרים היוצאים מן החי ומשמשים כחומרי מזון או רפואה.

The problem

Is something which comes from an animal source, secretion, or excretion allowed or forbidden? What are the kosher laws governing such substances?

Das Problem

Ist etwas das vom Tier stammt, produziert oder ausgeschieden wird, erlaubt oder verboten? Und wo liegt der Unterschied zwischen den verschiedenen Ausscheidungen?

Le problème

Quelque chose qui vient de l'animal, qui en est produit ou secrété est-il permis ou interdit ? Et où se situe la différence entre les diverses matières secrétée ?

Проблематичность употребления

Является ли то, что имеет животное происхождение, является результатом внутренней секреции или выделяется животным, разрешенным или запрещенным? Каковы правила в данном случае?

⁷ השתן של החמור הוא פסולת מבחינת החמור. הוא אינו פסולת בשביל השותה, המכוון לשתות על מנת להירפא מהצהבת.

פרק ב': ביצים

ביצי העופות והזוחלים הם למעשה התאים הגדולים ביותר בעולם. החלק הצהוב של הביצה (החלמון) הוא התא שממנו יצא האפרוח, אם ימולאו שני תנאים: א) הביצה הופרתה על ידי תא זרע, ב) הביצה נשמרת בטמפרטורה מתאימה, טמפרטורת האם הדוגרת על הביצה, שהיא גבוהה מטמפרטורת הסביבה.

בביצי הדגים הטהורים⁸ ההפריה היא במים. הזכר שוחה אחרי הנקבה ומפרה את ביציה. בנקודה אחרונה זו ישנו הבדל בין ביצת הזוחלים והדגים לבין ביצת העופות. לזוחלים אין חום גוף קבוע ולכן אינם יכולים לדגור על הביצים. הביצים נדגרות בטבע ע"י השמש ובאופן מלאכותי במדגרות. ביצת העוף אינה נדגרת ע"י השמש, מכיוון שחום השמש, בתנאים רגילים, נמוך מחום הגוף של האם. אצל הדגים הביצים נשארות בים ומפתחות את העובר במים עצמם.

מכיוון שביצי הדגים והזוחלים נדגרות בטבע (בים או בשמש) מטילים בעלי חיים אלה את כל מנת הביצים השנתית בבת אחת. לא כן אצל העופות. כאן האם מטילה את הביצים בהפסקות ומתחילה את הדגירה עם הטלת הביצה האחרונה.

תא הביצה מוקף בחלבון לבן⁹, המהווה את מקור המזון עבור העובר, למשך כל תקופת הדגירה, וליום הראשון של החיים החופשיים, ומעליו קליפה רכה כפולה, מעין קרומים, המוקפים קליפה קשה.

ביצי עוף טהור טהורים. למעשה כמעט ואין בשוק, פרט לביצי תרנגולות, ביצים אחרות. למרות הכל, מוצאים במקרים מיוחדים, ביצי אווזים וברווזים, ביצי יונים וביצי שלמים. לאחרונה השוק מוצף בביצים שקליפתם חומה. הביצים הללו באים מעופות שהם משני מינים: **א.** רוד איילענד רעד (Rhode Island Red) שהוא מתערובת העוף הסיני (Cochin) שעליו היו ויכוחים גדולים לפני כמאה וחמשים שנה¹⁰, מפני שרגלי העוף מכוסים בנוצות. **ב.** פלימוס רוק (Plymouth Rock) והוא מוכר כתרנגול במסורת. הרב

⁸ אחד מסימני הדג הטהור, שהוא מטיל ביצים.

⁹ אצל הזוחלים אינו לבן לגמרי – ביצת השרף.

¹⁰ ראה עמוד 209.

ישראל הלוי בעלסקי¹¹ פוסק להיתר, כי הם כבר מוכרים להיתר בכל העולם¹². כמו"כ מוסיף הרב צבי שכתר¹³, לגבי המין הראשון, שענין המסורת הוא מנהג להחמיר, היות ולעופות אלו יש סימני טהרה. נשאר ספק מנהג ובזה יש להקל.

הביצה כמקור מזון

מאז ומתמיד משמשת הביצה כמקור חשוב למזון. לא לחינם החיות בטבע מחפשות את הביצים של מינים אחרים וטורפות אותן.

גם האדם מצא את הביצה כמקור מזון חשוב. כי יקרא קן צפור לפניך בדרך בכל עץ או על הארץ אפרוחים או ביצים והאם רובצת על האפרוחים או על הביצים. שלח תשלח את האם ואת הבנים¹⁴ תיקח לך¹⁵.

מזה אלפי שנים מגדל האדם את העופות, בעיקר התרנגולים, על מנת לקבל את הביצים. היום מטפחים את בעלי החיים לכוון אספקת המזון. ביצת התרנגולת מתאימה במיוחד לצרכי האדם, מכיוון שגדלה מספיק לספק חלק מסעודה, ומצד שני, אפשר בקלות לגרום לתרנגולת להטיל כמות גדולה של ביצים.

כיוון שהביצים נגזלות לעתים קרובות בטבע, ברא הקב"ה מנגנון מיוחד להטלת ביצים. כל עוף דוגר על מספר מסויים של ביצים. אם ייגנבו חלק מהם תתחיל האמא-עוף להטיל ביצים חילופיות.

הנשרית מטילה שתי ביצים ודוגרת עליהן. אם בתקופה המתאימה, שלפני הדגירה, נגנבת מקן הנשר ביצה, הנשרית תטיל ביצה נוספת. דבר זה מנוצל היום לצורך שימור מינים הנמצאים בסכנת הכחדה. ייתכן מאד שזוהי גם הסיבה למצוות שילוח הקן. אם ניקח את האפרוחים או הביצים, תטיל האם, בקרוב מאד, ביצים חדשות ומאזן העופות בטבע לא יופרע במידה קיצונית. במצווה זו הבטיח הקב"ה את שמירת המינים בעולמו. ביצת עוף טהור מותרת באכילה¹⁶. ביצת עוף טמא נאסרה מהלימוד: ואת בת היענה. וכי בת יש לה ליענה, אלא זו היא ביצתה¹⁷. מכאן שביצת עוף טמא אסורה. מכאן אנו לומדים שיתר הביצים הן מותרות, ואין בהם איסור כשלעצמן – כמו אבר מן החי.

הביצה בדרך לגידול העופות

כל עוף (נקבה) יכולה להטיל ביצה ומכל ביצה (מופרית) יכול לצאת עוף. אם כן, איך התחיל הדבר? הגמרא בחולין מתייחסת לשאלה זו. "שור שהקריב אדם הראשון קרניו קודמות לפרסותיו"¹⁸. לעגל הנוול יש פרסות אבל אין לו קרניים. אלו גדילות במשך

¹¹ אחד הרבנים הפוסקים של הסתדרות הרבנים וה OU בארה"ב, בחוזר B-90

¹² כן הביא מקורות הלכתיים נוספים

¹³ הפוסק השני של מערכת ה OU.

¹⁴ אפרוחים או ביצים

¹⁵ זה צווי התורה – דברים כב ו-ז - נשוב אליו עוד

¹⁶ ברכות מ ב

¹⁷ חולין סד ב

¹⁸ חולין ס א

הזמן¹⁹. השור שנברא בבריאה היו לו קרניים עוד לפני הטלפיים, שכן הוא עלה בקומתו מהאדמה. הגמרא לומדת את זה מהפסוק ויכולו השמים והארץ וכל צבאם²⁰, אל תקרי צבאם אלא צביונם²¹.

הביצה כיצור עצמאי

לדבר זה השלכות הלכתיות מעניינות. עד מתי נחשבת הביצה כחלק של התרנגולת? כל הנמצא בבעל חיים לאחר השחיטה, הוא חלק ממנו, כך שאפילו החלב הנמצא בעטין הפרה השחווה אינו חלבי. מחשש החלפה אסרו כל חלב הנמצא בעטין הבהמה אחרי השחיטה, מכיוון שאין לאכלו עם חלב, ומשום מראית העין גם לא עם בשר. ביצה גמורה הנמצאת בעוף, מותר לאכלה עם חלב²². השאלה היא: באיזה שלב היא נקראת גמורה. בוודאי אם יש לה כבר קליפה קשה.

ביצת טריפה היא טריפה ואסורה באכילה. ברגע שיצא ממנה אפרוח, היא הפכה ליצור עצמאי והטריפה של האם אינה חלה עליה יותר²³.

ביצה שאין בה אפרוח

התרנגולת מייצרת את הביצה, בין אם יש תרנגול בלול ובין אם אין. אם יש תרנגול בסביבה והם יכולים להגיע אחד לשני, התרנגול לתרנגולת או להיפך, הם מזדקקים זה לזו והביצה על פי רוב פורייה ויצא אפרוח לאחר הדגירה. תרנגול אחד יכול להפרות תרנגולות רבות והביצים מופרות לזמן ארוך יחסית. בזוחלים ידוע שמספיקה הזדווגות אחת לתת ביצים פוריות למשך חמש שנים.

מצד שני, אם אין תרנגול בסביבה בכלל, הביצים אינן פוריות. הכנת ביצים מסוג זה נקרא בגמרא "דספנא מארעא", שכאילו הופרו ע"י האדמה²⁴. כל זה אמור לגבי תא הביצה עצמה – החלק הצהוב של הביצה.

החלבון והקליפות

באופן רגיל מגיעה ביצה אחת לצינור הביצים והיא הופכת לביצה מושלמת. לעתים המרחק בין הביצים הוא כה קטן שהחלבון מקיף שתי ביצים ואז מוצאים תאומים בביצה. ביצים עם שני חלמונים אינם מתאימים על פי רוב לדגירה, מכיוון שהחלבון אינו מספיק לכלכל שני אפרוחים. ייתכן שיוולדו "פגים", אבל לא כדאי לגדלם.

הקפת הביצה בחלבון הוא תהליך מיכאני שנעשה בצינור הביצים, ע"י גירוי הצינור ע"י הביצה. קורה, לעתים רחוקות, שגוף זר מצליח להיכנס לצינור הביצים, כנגד כיוון הזרימה. אם הוא מגיע לאזור יצירת החלבון, הוא יתכסה בחלבון ובקליפה. נדיר, אבל

¹⁹ אם לא עצרו את הטיפול באופן מלאכותי. עקב עצירת גידול הקרניים, יש לנו היום הרבה בהמות ללא קרניים.

²⁰ בראשית ב א

²¹ חולין שם

²² ביצה ו ב

²³ תמורה לא א

²⁴ ביצה ז א

קיים, שפותחים ביצה ומוצאים בפנים חבל מגולגל או אבן במקום החלמון.

פושעים כבר נצלו תופעה זו והשתילו צינורית לתוך צינור הביצים ומדי מספר שעות הזריקו פנימה קפסולה של סם. הסם נמצא אחר כך בתוך הביצה והביצה משמשת להעברת סמים ולהברחתם.

זמן ההטלה

כל שתשמישו ביום נולד ביום... הגמרא מראה את התרנגולת כפרוטוטיפ שבו ההזדווגות של התרנגולות היא ביום²⁵. מעניין ששעות האור הן מאד חשובות במהלך החיים של התרנגולות. באופן נורמאלי הפעילות של העופות הללו היא בשעות היום. כשהימים מתקצרים, התרנגולות מכינות את עצמן לחורף. הן מגיעות לנשירת הנוצות, בכוונה להתכונן לחורף עם נוצות עבות יותר. המאמץ הזה גורם להפסקת הטלת הביצים.

במידה ומעוניינים למנוע את נשירת הנוצות ולהמשיך את הטלת הביצים, מאירים את הלולים, באור מלאכותי. הפעילות של העופות נשארת (אם כי מוחלשת) בכל שעות האור והטלת הביצים נמשכת כבקִיץ. תופעות של הפסקת חשמל בימים הקצרים של החורף יכולה להיות משמעותית מאד. לילה אחד בלי תאורה יכול להביא את העופות לידי הנשירה והפסקת ההטלה.

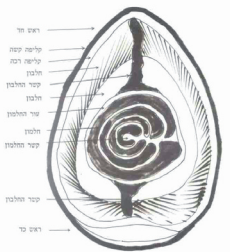
לכן מובנת הערת חז"ל שמי שבדק בקינה של תרנגולת ולא מצא בה ביצה, הביצה הוטלה בשעות היום, ואם לא מצא בלילה, סימן שלא בדק יפה. מבחינה מדעית לא ידוע על הבדל בין ביצה מופרית לבין "ספנא מארעא" מבחינה זו.

דם ביצים

הביצה הרגילה מותרת, שכן ביצת עוף טמא וביצת טריפה נדירות, במיוחד בצורה המיוחדת בה מגדלים את העופות היום. יש בביצים דין גילוי וביצה פתוחה העומדת בלילה נאסרת.

הבעיה החשובה ביותר לגבי ביצים היא בעיית הדם. כאן יש להבחין בין ביצה הבאה מלול שיש בו זכר לבין זו הבאה מלול שאין בו תרנגול זכר. אם יש תרנגול זכר, ייתכן שהדם בא מריקום אפרוח ואז יש אזורים בו כל הביצה אסורה ויש אזורים בהם

אפשר להקל. החמור ביותר הוא החלמון ואחר כך קשרי החלבון, אזורים באורך הביצה, בהם החלבון יותר מרוכז. אזורים אלה הם מעין מתלים של חלבון. בעת הדגירה הביצה מתהפכת²⁶ וקשרי החלבון מסובבים את העובר בזוית מסויימת. המצב בחלבון הוא הקל ביותר. אנחנו נוהגים לזרוק את כל הביצה, אם נמצא בה דם. לא כן המצב בלולים שאין בהם תרנגול. שם מספיק לזרוק את הדם. למעשה בכל הלולים בהם מגדלים עופות להטלה אין היום זכרים. היוצאים מהכלל הם הלולים המגדלים עופות לרבייה, עבור המדרגות. שם יש לפעמים עודף ביצים הנשלחות לשוק. למעשה אין לחשוש לכך, אלא במקומות שידוע שיש שם להקות רבייה.



הביצה וחלקיה

²⁵ בכורות ז א

²⁶ תחת התרנגולת היא הופכת את הביצים. במדרגה זה נעשה בדרך חשמלית.

היום ישנה בעיה מעניינת. בביצי רביה מתחיל הטיפול באפרוחים (שיבקעו מהביצים) עוד לפני הבקיעה. מכיוון שהדרישה לבשר ולביצים היא כה חזקה, מגדלים את האפרוחים כך, שכל מעיינותיהם יהיו רק בכוון זה. מכיוון שכך, אין לאפרוח כמעט שום סיכוי להתגבר על מחלות ועל אינפקציות. על נושא זה נשוב לדון בפרק הטריפות שבכרך השני.

ביצת מוקצה

ביצה שהוטלה בשבת או ביום טוב היא מוקצית ואסורה לאכול ולטלטל בו ביום (ואם שני הימים שבת ויום טוב רצופים, אז בשניהם). בעניין הסיבה יש שיטות שונות. יש האוסרים מסיבות הכנה לשבת ויום טוב ויש הגוזרים משום שאפשר אולי לזרז את יציאת הביצה, ואז זה דומה לפירות שנשרו מן האילן, או שזה מושווה למשקין שזבו מתוך הפירות²⁷.

תקציר

הביצה

הביצה היא משהו מיוחד. היא אינה הפרשה ואינה פסולת. היא עשויה לייצג את הדור הבא. מכיוון שיש בה חומרי מזון רבים, היא מאכל מבוקש לאדם ולבעלי חיים. אין בביצה איסור אבר מן החי והיא מותרת מגזירת הכתוב. יש שתי נקודות מוצא להסתכלות על ביצה: א. היא חלק של האם או ב. היא יצור עצמאי. התרנגולת מטילה ביצים גם אם אין תרנגול בסביבה. ביצים לא מופרות אלו הן בוודאי חלק של האם ולכן טיפת דם אינה אוסרת את כל הביצה. בביצים מופרות קיים חשש שהדם הוא מאפרוח המתפתח ולכן כל הביצה אסורה. ביצה שנולדה בשבת או ביום טוב אסורה ומוקצית לכל היום.

Eggs

Eggs are a special case. They come from the living bird, but are neither a secretion nor an excretion. They contain the material to build a new generation. Therefore they are rich in proteins and serve as an important component of the human (and animal) diet.

There are two points of view on the egg: It can be seen as a part of the mother bird (chicken) or as an independent entity.

Birds lay eggs even if they are not fertilized. No chick will develop in unfertilized eggs even if the mother sits on them. But these eggs may contain blood. Such eggs may be eaten after the blood has been removed. But the blood of fertilized eggs renders the whole egg forbidden.

²⁷ ראה גמרא ביצה ב-ג

An egg which is laid on Shabbat or Yom tov is forbidden on the same day and is even mukze. (If these days follow each other, it is forbidden or both of them)

Das Ei

Das Ei ist etwas besonderes. Es kommt von dem Vogel und ist weder eine Sekretion noch eine Ausscheidung. Das Ei enthält das Baumaterial für die nächste Generation und ist deshalb reich an Nährmittel, besonders an Eiweiss. Deshalb ist das Ei auch ein beehrtes Nahrungsmittel für Mensch und Tier.

Es gibt zwei Ausgangspunkte zu dem Ei. Einerseits kann man es als etwas betrachten, das vom Muttertier stammt, andererseits als etwas, das ein neues Lebewesen bildet.

Die Mutterhenne legt Eier, auch wenn sie nicht befruchtet sind. Wenn kein Hahn in der Gegend ist, ist das Ei unbefruchtet, und wenn es Blut enthält, kann es nicht als Blut vom einem Küken angesehen werden. Wenn aber ein Hahn da ist, kann aus dem Ei ein Küken entstehen, wenn es richtig gebrütet wird. Dann kann man das Blut im Ei als Beginn einer neuen Generation ansehen.

Wenn ein Ei am Schabbat oder Jomtow gelegt wurde, ist es am selben Tag verboten und Mukze (auch am folgenden Tag, wenn Schabbat und Jomtow hintereinander folgen).

L'œuf

L'œuf est quelque chose de particulier. Il vient de l'oiseau et il ne s'agit ni d'une sécrétion, ni d'une élimination. L'œuf contient le matériau de construction pour la génération suivante et est de ce fait riche en éléments nutritifs, en particulier en albumine. C'est pourquoi l'œuf est une denrée alimentaire recherchée tant pour l'homme que l'animal.

Il y a deux points de départ pour l'œuf. On peut le considérer comme quelque chose qui vient de la mère, d'une part ou qui forme un nouvel être vivant, d'autre part.

La poule mère pond des œufs, même s'ils ne sont pas fécondés. S'il n'y a pas de coq dans les parages, l'œuf n'est pas fécondé et s'il contient du sang, ce sang ne peut pas être considéré comme celui d'un poussin. Par contre, si un coq est présent, un poussin peut naître de l'œuf si celui-ci est couvé correctement. On peut alors considérer le sang dans l'œuf comme le début d'une nouvelle génération.

Si un œuf a été pondu le Shabbat ou un jour de Fête, il est interdit à la consommation le même jour et est "Moutské" (même le lendemain, si Shabbat et Fête se suivent l'un après l'autre).

Яйцо

Яйцо – это особый случай. Оно производится живой птицей, но не является результатом внутренней секреции или выделения из организма. Оно содержит все необходимые материалы для построения нового организма. Поэтому оно богато белком и служит важным компонентом питания людей и животных.

Яйцо оно может быть рассмотрено как часть птицы (цыпленок) или как независимая птица.

Птица откладывает яйца, даже если они не оплодотворены. Если птица снесет неоплодотворенное яйцо, то в любом случае эмбриональное развитие в нем происходить не будет. В яйцах, которые были снесены самками птицы при отсутствии самца, разрешена кровь яиц, тогда как в других яйцах кровь может быть началом развития нового организма.

Существует две точки зрения на.

Яйцо, которое было снесено в Шаббат или в Йом тов, запрещено в тот же самый день и является мукце (Если оба праздника следуют за друг за другим, то оно запрещено оба дня).

פרק ג': גילטינה

הגילטינה היא חומר חלבוני מיוחד. הוא נוצר מהמסה חלקית של סיבי קולגן. הקולגן נמצא בעיקר בשכבות העור העמוקות ובחומר החי של העצמות. לגילטינה תכונה של התעבות עד ליצירת סיבים.

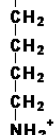
הגילטינה הפשוטה היא זו שמתקבלת על ידי בישול עצמות. בעבר השתמשו בצורה הפשוטה, הפרימיטיבית של הגילטינה כדבק נגרים חס. הרגל הקרושה שמוכנת לעתים על ידי עקרות הבית לשבת, אף היא למעשה גילטינה רגילה.

מקורות הגילטינה הן עצמות ועור. ניתן לקבל את הגילטינה מעצמות יבשות²⁸ או מעור [מעובד]²⁹.

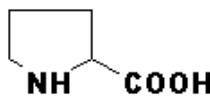
בייצור מעצמות, מיובשת העצם בשמש או בסיד עד שלא נשארת שום לחות ואז ממיסים את החומר האנאורגאני, את הסידן ואת הפוספאט, ומקבלים את החומר החלבוני שהיה בתוך העצם. כמה שהעצם זקנה יותר, יש בה פחות חומר חי, אבל תמיד נשאר עדיין חומר חי. חומר זה מכיל את הגילטינה.

תהליך דומה קורה גם בעורות. מייבשים את העור עד כדי כך שלא נשאר חומר אכיל. לאחר מכן שורים אותו בתמיסה, עד שלא נשאר אלא החומר המכיל את הגילטינה.

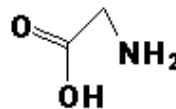
הגילטינה עצמה היא חומר שיש לו התכונה להיות במצב גיל (סמך כמו פודינג) או במצב קרוב לנוזלי. השינוי בהרכב הזה מותנה במיוחד שבגילטינה שיש חומצות אמיניות קצרות בעלי שני קטבים, קוטב חומצי (COOH) וקוטב בסיסי (NH₂). החומצות הללו הן בעיקר גליצין, פרולין וליזין. בצורה זו היא מסוגלת לספוג ולהוציא הרבה מים, ובהתאם לכך גם להתקשות.



ליזין



פרולין



גליצין

²⁸ חומר הבשר והסחוס שסביב אינו נותן מאומה לגילטינה. הוא אפילו מפריע בייצור החומר הנקי.

²⁹ אפשר אפילו לייצר גילטינה מנעליים ישנות.

מבחינה הלכתית, מדובר פה בדבר שמקורו מאיסור³⁰, שהפך לבלתי נאכל ולבסוף חזר להיות נאכל. האם נאמר אחר כך, שהאיסור חזר למקומו, או שנאמר: פנים חדשות באו לכאן?

כמקרים קיצוניים נוכל לקחת את המליחה. מליחת הבשר צריכה להיות עד שלא יהיה נאכל מחמת מלחו³¹. האם אחרי שטיפת המלח נוכל לומר: פנים חדשות באו לכאן? בוודאי שלא, כי זה חלק בכל תהליך ייצור. חז"ל הגדירו את העלאת הענבים על הגג לצורך ייבוש כתהליך מוקצה – שבו האדם מקצה את הפירות מדעתו. פירות חצי יבשים האדם אינו אוכל. בוודאי לא נוכל לומר, שעם סיום הייבוש, באו פנים חדשות לכאן.

מצד שני, אם ניקח נעלים ישנות ונבשל אותן ונוציא מהן ג'לטינה, האם נוכל לומר, שיש כאן אוכל בשרי? כאן בוודאי נוכל לומר: פנים חדשות באו לכאן. ביצה שנולדה מתרנגולת שהיא טריפה, אסורה באכילה. לקחנו ביצה זו והדגרנו אותה ויצא ממנה אפרוח בריא ושלם. האם האפרוח הוא טריפה? לפי ההלכה לא. אבל מדוע, הרי הוא יצא מביצה טריפה? כאן אנו אומרים: פנים חדשות באו לכאן.

הפוסקים אומרים שפנים חדשות בלבד אינו מספיק, ועלינו לחפש שלב שהוא היה אפר ופסולת. הם מוצאים זאת בביצה באמצע הדגירה. בשלבי הדגירה הביצה נמאסת. עם יציאת האפרוח בא משהו חדש לעולם³².

בשו"ת אחיעזר³³ דן המחבר בשאלה: מה דינה של ג'לטינה שהופקה מעצמות יבשות של בקר שנאספו בהרי הודו? הפרות הן יצורים קדושים שם ואסור לנגוע בהם. הפרות רועות בשדות ומתות שם. ברור שהעצמות הן עצמות בקר שלא נשחט. ברור גם שהעצמות עצמן אינן ראויות לאכילה. אם כך, אין להן דין אוכל אלא פסולת. לקיחת עצמות אלו והמסת המינרלים שבתוכם ישאירו את הג'לטינה פנויה. האם נוכל לדבר פה, על חזרת האיסור למקומו או לא. בהלכות תערובות³⁴ אנו מוצאים שעצמות של איסור נחשבות לכלום (או פסולת) עד כדי כך, שהן מצטרפות בכמות לששים היתר לצורך ביטול האיסור. בזה דן האחיעזר ופוסק: פנים חדשות באו לכאן. בעקבותיו באו פוסקים שונים והתירו פנים חדשות שבאו לכאן.

היום מתעורר ויכוח סביב השאלה: האם אנו יכולים להשוות את התשובה לייצור ההמוני היום? היום לוקחים את העצמות ומבשלים אותן, עד שירד מהן כל שריד בשר. שוברים אותם ומניחים אותן להתייבש, עד שאין בהן כל לחלוחית³⁵. אחר כך מניחים את השברים בסיד להסיר את כל הנשאר שעלול להישאר בתוך העצם. לאחר מכן ממיסים את המלחים ונשאר מעט התוכן הרך שעוד היה בעצם וממנו מפיקים את הג'לטינה. מי שסומך על ההיתר של בעל האחיעזר, יצטרך להתיר כאן. ג'לטינה כזו מיוצרת היום

³⁰ אם הופק מבעל חיים טהור, שלא נשחט כהלכה. אם הופק מבעל חיים טמא, הוא אסור לכל הדעות.

³¹ עיין יורה דעה, סימן סט סעיף ד, וכן צא סעיף ה

³² איך יתייבש הדבר לגבי עגל הנולד מפרה טריפה? האם גם פה הבהמה הטריפה נחשבת, לעומת העגל, כפסולת, ועכשיו בא משהו חדש לעולם?

³³ לרב חיים עוזר גרודזינסקי, חלק ג', סימן לג, אות ה

³⁴ יורה דעה צט

³⁵ גם כל לחלוחית איסור, גם בזה דן האחיעזר, שם

בהשגחת רבנים גדולי ישראל. בשימוש יומיומי אנו מסמנים את הג'לטינה הזו – לסומכים על היתר הג'לטינה.

יש שהעתיקו את ההיתר גם לעורות, כי גם שם הן הופכות לבלתי נאכלות על ידי הכמיקאליים שטופלו בהם. אם העצמות או העור התייבשו לגמרי, שאין שום אפשרות לאכלם ואח"כ הוצאה מהם הג'לטינה ואחר כך נטחנה היטב, מתיר הרב וואלדנברג³⁶ וכן דעת הרב עובדיה יוסף³⁷.

יש הבדל קטן ביניהם: בעצמות היה שלב שלא היה נאכל, כי אי אפשר היה לאוכלו ונוסף צעד שבו היה אי אפשר לאכול כי היה רעל ולא טעים. בעורות ישנו רק שלב הייבוש והשלב של העיבוד הכימי.

הראשון לציון³⁸ דן בשאלת עורות לנקניקים, שהוכנו מעורות נבילות וטריפות ומעלה את השימוש בהם להיתר כשרות, אך לא למהדרין.

תקציר

הג'לטינה היא חומר חלבוני מיוחד. הוא נוצר מהמסה חלקית של סיבי קולגן. הקולגן נמצא בעיקר בשכבות העור העמוקות ובחומר החי של העצמות. לג'לטינה תכונה של התעבות עד ליצירת סיבים. מקורות הג'לטינה הן עצמות ועור. ניתן לקבל את הג'לטינה מעצמות יבשות או מעור [אפילו לייצר ג'לטינה מנעליים ישנות]. בייצור הג'לטינה החומר מעובד כל כך, שאין אפשרות שאפילו בעלי חיים יאכלו ממנו. אחרי הניקוי נוצר משהו חדש.

ג'לטינה המיוצרת מעצמות יבשות מבהמות שנשחטו כהלכה אינה בשרית. אם העצמות מבהמה שלא נשחטה כהלכה יש מתירים. יש מוסיפים להתיר אפילו אם נעשתה מעורות. ג'לטינה זו כשרה אך לא למהדרין.

לאחרונה עושים ג'לטינה גם מדגים טהורים. ג'לטינה זו כשרה, אך הכמות הקיימת עדיין קטנה מדאי. האפשרויות לעבוד אתה בתעשיות השונות עדיין נחקרת.

Gelatin

Gelatin is a very stable protein, with special qualities. It can change its consistency from solid to gel (important for preparing different foods) and can build membranes (covers on the molecules, sausage skin, or even medical capsules). It can be obtained from the skin and bones of mammals, after totally removing or destroying all of the meat or the inorganic bone materials. It can be obtained from old leather shoes or from dried bones. The question which is raised here: Can we call the new substance something new, with a new Halachic status or is it a changed old substance, retaining its old identity and Halachic status?

³⁶ ציץ אליעזר, תשובה בחלק ד' ותשובה טז בחלק ו

³⁷ שו"ח יביע אומר, חלק ח, סימן יא

³⁸ הרב ש. מ. עמאר, במאמרו: כשרות שרוולים לנקניקות, מהדרין, טז, עמוד קיח ואילך, תשסב

If the gelatin is obtained from kosher slaughtered animals, it is kosher and can even be seen as something new so that it is parve. If it comes from non-kosher slaughtered dried bones of kosher species, which were treated with chemicals until they cannot be eaten even by an animal which would eat bones, many authorities accept the gelatin as kosher. Others will allow it even if it is made from skin or leather. The latter gelatin is kosher but not for Mehadrin use and is not accepted by the Israeli Rabbinate.

Recently, the industry began to prepare gelatin from the skin of fishes, as well as from bones of fishes and chickens, So far only in small amounts. The quality of fish gelatin is undergoing research and the development, in order to improve its quality.

Gelatine

Gelatine ist ein besonders stabiles Protein. Die Gelatine kann auf verschiedene Weise verwendet werden. Sie kann Moleküle überziehen und in Wasser und Öl gelöst werden. Sie kann als Flüssigkeit oder als Gel auftreten. Sie kann Membranen (Wursthäute, und sogar Kapseln über Medizin) bilden. Sie kann aus (altem) Leder und trockenen Knochen gewonnen werden. Die Frage, die hier gestellt werden muss, lautet: Sprechen wir von etwas Neuem oder von etwas Verändertem?

Wenn die Gelatine von kosher geschlachteten Tieren stammt, ist sie kosher und sogar parve. Wenn sie von Knochen koscherer Tiere, die aber nicht kosher geschlachtet wurden, stammt, akzeptieren die meisten halachischen Autoritäten, dass sie kosher ist, falls ein Stadium stattgefunden hat, in welchem sie für kein Tier mehr essbar war. Einige Gelehrten akzeptieren es sogar für Häute. Solch eine Gelatine kann als kosher definiert werden, wird aber nicht als "Mehadrin" akzeptiert und vom Israelischen Oberrabbinat nicht anerkannt.

Heute wird die Gelatine auch aus anderen Tieren gewonnen, z.B. aus Fischhäuten, Fischknochen und aus Geflügel. Die Gelatine von koscheren Fischen ist kosher. Bis heute sind die Mengen der von koscheren Fischen gewonnenen Gelatine nicht gross genug, und es wird intensiv geforscht, für welche Zwecke sie verwendet werden kann.

La gélatine

La gélatine est une protéine particulièrement stable. La gélatine peut être utilisée de différentes manières. Elle peut recouvrir des molécules et être dissoute dans de l'eau et de l'huile. Elle peut se présenter sous forme de liquide ou de gel. Elle peut former des membranes (peaux de saucisse et même des capsules recouvrant des

médicaments). Elle peut être tirée à partir de vieux cuirs et de l'os séché. La question qu'on doit se poser ici est la suivante: parlons-nous de quelque chose de nouveau ou de quelque chose de modifié ?

Lorsque la gélatine provient d'animaux abattus de manière casher, elle est casher et même "parve" (neutre). Si elle provient d'animaux casher, mais qui n'ont pas été abattus de manière casher, la majorité des Autorités halakhiques l'acceptent comme étant casher si à un stade quelconque elle n'était plus comestible pour un animal. Quelques Sages l'admettent même pour les peaux. Une telle gélatine peut être définie comme casher, mais n'est pas acceptée comme "Mehadrin" et n'est pas reconnue par le Rabbinate Central d'Israël.

De nos jours, la gélatine est tirée aussi d'autres animaux, comme par exemple de peaux de poissons, d'os de poissons et de volaille. La gélatine de poissons casher est casher. A ce jour, les quantités de gélatine tirée de poissons casher ne sont pas suffisantes et on recherche de manière intensive qu'elle peut être son utilisation.

Желатин

Желатин – это очень устойчивый белок, обладающий специальными качествами. Он может изменить свою консистенцию от твердого вещества до геля (что важно при изготовлении различных продуктов) и может создавать мембранные покрытия (покрытия на молекулах, колбасной оболочке, или даже медицинских капсулах). Он может быть получен из кожи или костей млекопитающих, после полного удаления или разрушения мяса, или неорганических материалов кости. Таким образом, его можно получить из старых ботинок или из высушенных костей. Вопрос, который здесь возникает: можем ли мы назвать это новое вещество по-настоящему новым, или это - измененное старое вещество?

Если желатин получен из кошерно зарезанных животных, то он является кошерным. Он может быть рассмотрен как новое вещество и являться продуктом парве. Если он получен из высушенных костей некошерно зарезанных животных кошерных разновидностей, которые были обработаны химикатами до такой степени, что стали несъедобными даже для животных, которые обычно едят кости, то многие авторитетные раввины считают такой желатин кошерным. Другими раввинами разрешен желатин, сделанный из кожи животного. Такой желатин является кошерным, но не Меадрин и он не одобрен израильским раввином.

В последнее время желатин также изготавливают из рыбьей чешуи, а также из костей рыб и цыплят, но только в небольших количествах. Качество желатина из рыбы исследуется и усовершенствуется.

פרק ז':

דבש

דבש דבורים, דבש צרעים ועוד. ראה ערכים מתאימים

Honey

Different types of honey will be discussed in the next paragraphs.

Honig

Die verschiedenen Honigsorten werden in den nächsten Abschnitten besprochen.

Le miel

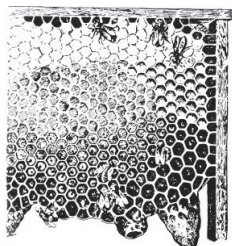
Les différentes sortes de miel feront l'objet des prochains paragraphes.

Мед

Различные виды меда будут обсуждаться в следующих главах.

דבש דבורים

הדיון בעניין הדבש מתחיל בגמרא, לאור המסקנה שאמרנו לעיל: היוצא מן הטמא -



חלת דבש.



דבורה נושאת מטען אבקנים

טמא, מובא: מיתבי³⁹: דבש דבורים מותר, מפני שמכניסות אותו לגופן ואין ממצות אותו מגופן. הוא דאמר כר' יעקב, דאמר, דובשא רחמנא שרייה (התורה התירה את הדבש) דתניא ר' יעקב אומר: אך את זה תאכלו מכל שרץ העוף. זה אתה אוכל ואי

אתה אוכל שרץ העוף טמא. (הגמרא שואלת) שרץ העוף טמא בהדיא כתיב (הרי הוא אסור בפירוש)? אבל שרץ עוף טמא אי אתה אוכל, אבל אתה אוכל מה ששרץ עוף טמא משריץ, ואיזה זה? זה דבש דבורים.

לאור זאת, ישנן שתי סיבות להתיר את הדבש:

א. הוא אינו בא מגוף הדבורים, אלא רק מעובד מחמרים הנאספים על ידי הדבורים.

ב. גזירת הכתוב. ואם כך, אין בו לא איסור אבר מן החי ולא איסור היוצא מן הטמא שהוא טמא.

את הפסוק ארץ זבת חלב ודבש, אפשר לפרש, שהקב"ה מבטיח לנו את דבש התמרים – שכן דבש האמור במקרא, לפחות בחלק מהמקרים, מתייחס לדבש התמרים – ארץ זית שמן ודבש⁴⁰.

דבש מיוצר ע"י דבורי הבית וע"י דבורי בר. הדבש שאינו מדבורי בית, נכלל בגדר דבש צרעים.

Bee honey

Bee honey is one of the substances which comes from a non-kosher creature but is nonetheless allowed. Two reasons are given: 1. It is a special law, because the Bible tells us that God promised the Israelites a land which flows with milk and honey. 2. The raw materials are simply collected by the bee but don't come from its body.

Bienenhonig

Der Bienenhonig ist einer der wenigen Substanzen, die von einem nicht koscheren Tier stammen und doch erlaubt sind. Zwei Gründe werden durch unsere Gelehrten angegeben: 1. Es ist ein besonderer Vermerk der Tora: "Ihr erhält ein Land, in welchem Milch und Honig fließt." 2. Die Elemente des Honigs werden durch die Biene gesammelt, jedoch nicht aus ihrem Körper ausgeschieden.

Le miel d'abeilles

Le miel d'abeilles est une des rares substances qui provient d'un animal non casher et qui est malgré tout autorisée. Nos Sages ont donné deux raisons à cela:

1. Il y a une note particulière dans la Torah: "Vous recevrez un pays où coulent le lait et le miel"

2. Les éléments du miel sont collectés (butinés) par l'abeille. Ils ne sont cependant pas secrétés par son corps.

Пчелиный мед

Пчелиный мед - одно из веществ, источником которого является некошерный организм, и которое, тем не менее, позволено. Упомянуты две причины этого: 1. это - специальный закон, поскольку Б-г обещал нам землю, которая течет с молоком и медом. 2. компоненты меда собраны пчелой и не производятся ее телом.

דבש מבעלי חיים אחרים

מיד בהמשך הגמרא⁴¹ באה השאלה: יכול אף דבש הגיזין והצירעין? אמרת: לא. ומה ראית לרבות (דבש) דבורים ולהוציא הגיזין והצירעין?⁴² מרבה אני דבש דבורים שאין לו שם לוואי ומוציא אני דבש הגיזין והצירעין שיש לו שם לוואי. כמאן אזלא (לפי איזו שיטה) הא דתניא: דבש הגיזין והצירעין טהור ומותר באכילה? דלא כר' יעקב.

ישנם כאן שני פירושים: מצד אחד גזירת הכתוב הנלמדת לעיל, לפיה, דבש הגיזין והצירעין אינו דבש, כי יש לו שם לוואי. מצד שני הגישה המתירה, שהדבש נעשה על ידי החרקים, אך אינו נמצא מגופם.

שתי הסברות הועלו להלכה. בשולחן ערוך⁴³ מביא המחבר: דבש צרעין וגיזין מותר⁴⁴, ויש מי שאוסר⁴⁵. הרמ"א מוסיף בהגה"ה: ואין אנו צריכין לחוש לו, כי אינו מצוי בינינו כלל.

מדוע דבש כזה יהיה אסור או מותר? הדבר תלוי שוב בהסתכלות על הדבש מבחינה הלכתית.

מה זה חשוב היום? בהמשך לדברי הרמ"א, אנו נתקלים היום בהפרשות חרקים המשמשות לדברים שונים: חמרים משמרים (שרלק – ראה להלן), מזון לחרקים אחרים⁴⁶ ויתר חומרי הכוורת⁴⁷.

דבש מבעלי חיים אחרים - למעשה אנו אוסרים דבש כזה.

Honey from other creatures

The kosher status of Honey from other creatures depends on the reason for which honey is allowed. If the reason is because the Torah allows it, maybe this is kosher only for usual bee honey. But if the reason is because the raw materials for it are not manufactured by the creature, then it applies also to honey of other insects. In practice we do not allow such honey.

⁴¹ בכורות ז ב

⁴² מה העדיפות דווקא לדבש דבורים?

⁴³ יורה דעה פא ט

⁴⁴ על פי שיטת הרמב"ם

⁴⁵ שיטת הראש והרמב"ן

⁴⁶ ראה בסעיף הבא – דבש עצים

⁴⁷ ראה להלן – דונג, מזון המלכות ופרופוליס

Honig von anderen Tieren

Ob Honig von anderen Tieren erlaubt ist oder nicht, hängt von der früheren Debatte ab. Wenn der Honig erlaubt ist, weil die Tora es erlaubt, so ist es möglich, dass die Tora nur gewöhnlichen Bienenhonig meint. Wenn die Begründung aber darin liegt, dass der Honig nicht direkt von den Tieren produziert wird, so gilt die Vorschrift auch für Honig von anderen Insekten.

Le miel d'autres animaux

Est-ce que le miel d'autres animaux est autorisé ou non dépend d'anciennes discussion.

Si le miel est autorisé parce que la Torah l'autorise, alors il est possible que la Torah entende parler uniquement du miel ordinaire d'abeilles. Toutefois, si la justification se fonde sur le fait que le miel n'est pas produit directement par les animaux, alors cette directive vaut aussi pour le miel d'autres insectes.

Мед, производимый другими живыми организмами

Относительно дозволенности меда, производимого другими живыми организмами, мы возвращаемся к двум частям этого вопроса: если Тора разрешает употреблять мед, то, возможно, это касается только обычного пчелиного меда. Если причина состоит в том, что этот мед не производится телом животного, то разрешение применимо также к меду других насекомых. На практике мы не разрешаем такой мед.

דבש עצים או דבש פרחים

הדבורים אוכלות את הפרחים. הן אוכלות את האבקנים ומוצצות את הצוף הנמצא בפרח. מתערובת שני החמרים ואנזימים הנמצאים ברוק הדבורה, נעשה הדבש. זה בפרחים המאובקים על ידי הדבורים. כן הוא בכל הפרחים הצבעוניים. הדבורה מכירה את הפרח לפי הצבע שלו. גם עצים שהם לכאורה אילנות סרק, יש להם לעתים פרחים צבעוניים, ולכן הם מסוגלים לתת דבש פרחים.

היום מתברר שדבורים מסוגלות לייצר דבש גם מעצים שאין להם פריחה צבעונית ואין להם צוף בפרחים. מתברר שהדבורים אוכלות הפרשת חרקים. ישנן כנימות עלים (ויצורים דומים) האוכלות את תוכן העלים ומפרישות על פני העלים הפרשה מתוקה. הפרשה זו נקראת היום בשם **טל דבש** או **מן**. בייצור הפרשה זו אוספת הכנימה את חמרי העלים והגבעולים ומייצרת מהם את הטל-דבש האמור. טל-דבש זה הוא מעין דבש, אלא שהוא נתקף מהר על ידי פטריות ואין כמעט אפשרות לספוג אותו ולהשתמש בו. הוא נעשה מהר שחור ומקולקל.

הפרשה זו נאכלת על ידי הדבורים וממנה הן מייצרות את הדבש. כאן יש חוליה באמצע, המייצרת חומר מתוק וממנו מייצרות הדבורים את הדבש. זו למעשה שאלת דבש הצרעין.

על שאלת דבש הצרעין, שמצאנו בשולחן ערוך שתי שיטות, מעיר כף החיים⁴⁸ וכן עיקר כדברי היש אומרים (לאיסור).

הרב יחיה טובול אב"ד ליאון⁴⁹ דן בארוכה בשאלת דבש זה, שנמצא כנראה הרבה בצרפת. הוא מסיק, שאם נאמר שגזירת הכתוב מתירה דבש דבורים ייתכן אולי להתיר, אך אם נאמר שזה תלוי בחומר המוצא וחומר הפרשת בעלי חיים ולכן הדבורים מכניסות איסור, וכיצד ייתכן שהוא ייהפך להיתר? למסקנה הוא אינו רואה היתר לדבש זה. למעשה הדבר תלוי גם בדרך שהכנימות מייצרות אותו. לפי התיאורים, מדובר כאן בתהליך דומה ליצירת הדבש, הן מוצצות את המיץ ומפרישות אותו, מבלי שייכנס לקיבתן (חלק קטן נבלע על ידי החרק לצרכו, אבל ממנו אינו מייצר את הדבש). יהיה לנו כאן מעין "דבש גזיזין" שעליו חלוקות הדעות, והוא יוכל אולי להתכשר על ידי הדבורה האוכלת אותו⁵⁰.

Honey from flowers or honey from trees

Normally bee honey is made from flowers. The bee collects the appropriate components from the flowers and prepares the honey. In the case of 'forest honey' from trees there are small insects which prepare a primitive form of honey from leaves. Such honey is very dilute and therefore quickly destroyed. If bees eat it, they can produce good honey from it.

Is such honey allowed or not? It depends: If the guiding principle is that honey deposited by the bees is permitted, then this honey is kosher. But if the reason is that the bee does not add anything to it from its body, then maybe it is forbidden, because we know that it is a secretion from other insects and furthermore it might be the case that the bee also secretes something from its own body into this honey.

Honig von Blumen oder Bäumen

Normalerweise produzieren die Bienen den Honig aus den Blumen. Heute kennt man auch anderen Honig: Kleinere Insekten fressen Blätter und scheiden eine Art flüssiger Honig auf die Blätter. Dieser Honig wird schnell verdorben, kann aber von Bienen gefressen werden, die dann daraus gewöhnlichen guten Honig produzieren. Ist dieser Honig nun erlaubt?

Es hängt wieder von der Begründung ab, warum Honig erlaubt ist. Nach dem Grund, dass die Tora spezifisch Bienenhonig erlaubt, scheint es in diesem Fall kein Problem zu geben, haben wir es hier ja schliesslich mit Bienenhonig

⁴⁸ יורה דעה, חלק שני, סימן פא סעיף קטן עב

⁴⁹ מהדרין חוברת יט, עמוד ע, תשסו

⁵⁰ עיין מרבה חיים, לרב גבריאל חיים נויפלד, ירושלים, תשסו, סימן כו.

zu tun. Gemäss der zweiten Begründung aber könnte hier ein Problem bestehen, da die Biene den von einem anderen Insekt ausgeschiedenen Ersthonig nur sammelt, oder vielleicht sogar selbst eine eigene Sekretion hinzufügt.

Le miel de fleurs ou d'arbres

Normalement, les abeilles produisent le miel à partir des fleurs. Aujourd'hui, nous connaissons aussi d'autres miels: des insectes plus petits mangent des feuilles et dissolvent une espèce de miel liquide sur les feuilles. Ce miel se détériore rapidement, mais peut être mangé par des abeilles qui en produisent ensuite du bon miel ordinaire. Ce miel est-il alors permis ?

Cela dépend à nouveau de la raison selon laquelle le miel est permis. Fondé sur la raison que la Torah autorise spécifiquement le miel d'abeilles, il semble que dans ce cas il n'y ait pas de problème, car nous avons à faire en fin de compte avec du miel d'abeilles. Toutefois, si l'on se base sur la seconde justification, il pourrait y avoir ici un problème car l'abeille collecte seulement un premier miel dissous par un autre insecte, ou elle ajoute peut-être même sa propre sécrétion.

Цветочный или древесный мед

Обычно мед пчелы сделан из нектара цветов. Пчела собирает нектар цветка и производит мед. Существуют маленькие насекомые, которые изготавливают примитивную форму меда из листьев. Такой мед является очень неконцентрированным и поэтому быстро разрушается. Если пчелы съедают такой мед, то затем они могут произвести настоящий мед.

Разрешен ли такой особенный мед или нет? Существует две точки зрения. Если пчелиный мед разрешен, то это - мед пчелы. Поскольку пчела ничего не выделяет в мед из своего тела, то он может быть запрещен, потому что другие насекомые выделяют что-либо, и возможно пчела также выделяет что-либо в такой мед.

פרק ה':

דונג

הדונג (או שעוות הדבורים) הוא חומר הבנין של חלת הדבש. הוא מיוצר בבלוטות שבבטן הדבורה. לפי זה, הדונג, הוא הפרשה מבלוטות הדונג שבבטן הדבורה. היא מפרשה את הדונג, לבנות ממנו תאים. דונג בצורתו זו אינו ראוי לאכילה, אבל הוא מוסף לחמרים טבעיים, שמשמשים בעיקר כתוספי מזון.

אם הדונג אסור או מותר, תלוי בסוגיא דלעיל. יש שלוש נקודות מוצא לדיון:

(א) היוצא מן הטמא - טמא. כאן אין לנו ההסתכלות, שמדובר בדבר שאינו מתמצה מהגוף, שכן הוא הפרשה של בלוטות בבטן הדבורה.

(ב) החומר מיוצר על ידי הדבורה ואמרנו, שיש גזירת הכתוב המתירה את היוצא מן הדבורה.

(ג) בניגוד לדבש, המיוצר על ידי הדבורים כחומר מזון (לדבורים), הדונג מיוצר לצרכי בנין. בהתאם לכך, אולי מדובר פה בפסולת?

בשו"ת מעשה חושב⁵¹ דן המחבר בכשרות הדונג. לכאורה הדונג לא נאסר מעולם ומביא ראיות לכך. יחד עם זאת, הסברא, שהחומר הוא פסולת, נופלת; מכיוון שמזקקים אותו, על מנת להכניסו לחומרי מזון. אם כן נשאר גם האיסור של: היוצא מן הטמא טמא.

נגד אלו שרצו לאסור את הדונג עומדת מסורת של חסידי בעלז ועוד חסידים מחצרות חשובות בירושלים, שאמרו שיש להם מסורת להטביל, בליל ראש השנה, את התפוח לא דבש אלא בחלת דבש, שדוחפים ופוצעים את התאים וכך יוצא הדבש. אי לזאת, קשה לעורר על אדמו"רים ועל מנהג קדמון ולכן לא רצו לחדש ולאסור אותו.

ייתכן והמסקנה צריכה להיות, שהדונג החי, שמעורב בו דבש, דינו כדבש. אם מנקים את הדונג ומזקקים אותו מכל הדבש והפסולת נשארת הפרשה של בלוטות הדבורה בלבד, שיש להחמיר בשימושה⁵².

⁵¹ לרב לוי יצחק היילפרין, חלק ה', ירושלים, תשסה, סימן ז

⁵² בשו"ת אבן ישראל כותב הרב ישראל יעקב פישר, חלק ט, ירושלים תשסג, סימן סה ומעלה בדבריו ששעוות הדבורים מותרת, שכן זוהי הפסולת של הדבש.

Beeswax

Beeswax is produced by the bee in order to build honeycombs. Among the authorities is a discussion if the wax should be considered to be similar to honey and therefore allowed by the Torah, or is it something different and is forbidden. Maybe it is a part of the honey or it is a waste byproduct of the production of honey, with a bad taste, and therefore not forbidden. It is generally accepted as kosher, although it may not be considered Mehadrin'.

Bienenwachs

Bienenwachs wird durch die Bienen produziert, um Waben zu formen. Bei den halachischen Autoritäten gibt es Meinungsverschiedenheiten über den Status dieses Wachses. Einige sehen hier einen Teil des Honigs und erlauben ihn. Andere sehen hier etwas Neues und verbieten es. Wieder andere sehen den Wachs als Abfallprodukt der Honigindustrie mit einem schlechten Geschmack und deshalb erlauben sie den Wachs. Allgemein wird es als kosher betrachtet, vielleicht aber nicht als "Mehadrin".

La cire d'abeilles

La cire d'abeilles est produite par les abeilles afin des former des rayons. Il y a des divergences d'opinion chez les Autorités halakhiques au sujet du statut de cette cire. Certaines Autorités la considèrent comme une partie du miel et l'autorisent. D'autres. La considèrent comme quelque chose de nouveau et l'interdisent. D'autres encore, considèrent la cire comme un résidu de l'industrie du miel avec un mauvais goût, raison pour laquelle elles autorisent la cire. En général, elle est considérée comme casher, mais peut-être pas "Méhadrin".

Пчелиный воск

Пчелиный воск производится пчелами для строительства сот. Среди авторитетных раввинов существует дискуссия о том является ли воск как и мед разрешенным Торой, или же это совершенно новое вещество и тогда

он запрещен. Возможно это часть меда, или воск является ненужным и невкусным побочным продуктом, получающимся при производстве меда, и запрещен в пищу. В целом он признается кошерным, возможно не Меадрин.

פרק ו': דם מותר

דם ביצים

ראה לעיל בעניין הביצה.

Blood of eggs

Was discussed in the section on eggs.

Blut der Eier

Wurde bei der Besprechung des Eis erwähnt.

Le sang des œufs

Cette question a été évoquée dans le chapitre sur les œufs.

Кровь в яйцах

Была обсуждена при рассмотрении вопроса о кошерности яиц

דם דגים

דם בהמה, חיה ועוף אסור באכילה. הגמרא⁵³ מביאה: אמר מר יצא דם דגים ודם חגבים שכולן היתר. מאי כולו היתר? מסקנת הגמרא היא, שהדם מותר, מכיוון שבעלי חיים אלו אינם טעונים שחיטה.

בשולחן ערוך נפסק להלכה⁵⁴ דם דגים אף על פי שהוא מותר, אם קבצו בכלי אסור, משום מראית עין. לפיכך, אם הוא ניכר שהוא מדגים, כגון שיש בו קשקשים – מותר. להלכה דם דגים שיש בו סימן היכר, כגון קשקשי דגים בתוכו, מותר⁵⁵.

⁵³ כריתות כא ב

⁵⁴ יורה דעה סו ט

⁵⁵ ראה גם בסעיף הבא על דם חגבים

Blood of fish

Blood of kosher fish is allowed. If someone drinks it as blood, it must contain a few scales, so that people will not think that some one is drinking animal blood.

Fischblut

Blut von koscheren Fischen ist erlaubt. Wenn jemand es alleine essen oder trinken will, müssen Schuppen dabei liegen, damit eine Drittperson nicht fälschlicherweise meinen könnte, dass hier verbotenes Blut getrunken wird.

Le sang des poissons

Le sang des poissons est permis. Si quelqu'un veut le manger ou le boire seul, alors il faut qu'il soit avec des écailles, de sorte qu'un tiers ne puisse penser de manière erronée que c'est du sang "ordinaire" qui est bu.

Рыбья кровь

Кровь кошерной рыбы разрешена в пищу. Если кто-либо пьет такую кровь в ней должно находиться небольшое количество рыбьей чешуи, чтобы нельзя было подумать, что он пьет кровь животного.

דם חגבים

המשנה⁵⁶ מביאה בין הדברים שאין חיוב כרת עליהם את דם הדגים ודם החגבים. ברטנורא מפרש: ודם דגים וחגבים טהורים מותר לכתחילה, אבל צריך שיהיה בדם דגים קשקשים שיוכיחו עליו שהוא דם דגים מפני מראית העין.

בתוספות יום טוב הוא מתפלא: וצ"ע אי הוא הדין⁵⁷ בחגבים אי לא, דלא אשתמיטו הפוסקים לומר דהוא הדין לחגבים.

הגמרא⁵⁸ מביאה (כפי שהזכרנו כבר): אמר מר יצא דם דגים ודם חגבים שכולן היתר. מאי כולו היתר? מסקנת הגמרא היא, שהדם מותר, מכיוון שבעלי חיים אלו אינם טעונים שחיטה.

הרמב"ם⁵⁹ מביא: ... אבל דם דגים וחגבים ושקצים ורמשים ודם האדם אין חייבים עליו משום דם. לפיכך דם דגים וחגבים טהורים מותר לאכלו, ואפילו כנסו בכלי ושתהו מותר. ודם חגבים ודגים טמאים אסור, מפני שהוא תמצית גופן...

⁵⁶ כריתות פרק ה, משנה א

⁵⁷ דבעי הוכחה שהוא דם חגבים או לא

⁵⁸ שם כא ב

⁵⁹ בפרק ו מהלכות מאכלות אסורות, הלכה א

בספר דברי שלום⁶⁰ דן המחבר, ומצטט מדברי הרא"ש: ומשמע דכי היכי דשרי דם דגים וחגבים כל זמן שישנו עליהם וניכר שיצא מהם, הוא הדין נמי דם ביצים... הרי בהדיא דס"ל להרא"ש דדם חגבים שווה לדם דגים וכדעת כל הראשונים. הוא ממשיך בדברי שערי דעה, דדם חגבים הוא ניכר במראה ואינו דומה לשאר דם, ואין צריך היכר עי"ש. הוא דוחה את דבריו וחושש, דיש לדחות דבריו דאפילו לא כו"ע בקיאיין בזה להבחין בין דם חגבים לשאר דם, ואינו הבדל הניכר להדיא, ולכן גם בזה גזרו חז"ל דמשום מראית העין... לדינא הוא פוסק: דם חגבים דינו כדם דגים ומותר, ואם קבצו בכלי אסור משום מראית העין, אלא א"כ הוא ניכר שהוא מדם חגבים. בשו"ע⁶¹ מובא: ציר חגבים טמאים מותר. הש"ך מביא: ולא מיבעיא שאינו אוסר את תערובתו, אלא הציר עצמו טהור, וטעמו לפי שאין לחגבים דם אלא לחלוחית בעלמא. המסקנה שמביא הש"ך היא הנכונה: אין לחגבים דם אדום. יש להם משהו כמו דם, אך הוא חסר צבע. בזה צדקו דברי שערי דעה, שכתב שאפשר להכיר את דם החגבים. דבר זה גם עונה על פליאת התוספות יום טוב, שכן אין לך סימן היכר בולט יותר לדם מאשר צבע אחר, שקוף לעומת אדום. המסקנה: אין שום איסור בדם חגבים טהורים⁶². ציר חגבים מותר ללא שום סימן מיוחד.

Blood of kosher Grasshoppers

"Blood" of kosher grasshoppers is not red. Therefore, if someone wants to drink it, he does not have to make any signs to indicate that he is not drinking forbidden blood.

Blut der koscheren Heuschrecken

Da das "Blut" der Heuschrecken nicht rot ist, benötigt der Konsum dieser Flüssigkeit keine besonderen Massnahmen.

Le sang des sauterelles cacher

Étant donné que le "sang" des sauterelles n'est pas rouge, la consommation de ce liquide ne nécessite pas de mesures particulières.

Кровь кошерных насекомых (кузнечиков)

"Кровь" насекомых не красная. Поэтому если кто-либо хочет употребить ее в пищу он не должен как-нибудь обозначать что это не кровь животного.

⁶⁰ לרב שלום יצחק מזרחי, חלק ד', יו"ד, ירושלים תשסד

⁶¹ יו"ד, סימן פה, סעיף ג

⁶² ואין צורך לשום היכר מיוחד

פרק ז': לנולין

הלנולין הוא חומר שומני המופק מצמר גזוז. מכיוון שהוא חומר המופרש מן העור, הוא קרוב לשימוש בעור. הוא משמש בעיקר בתעשיית הקוסמטיקה. הוא מכיל גרעין של סטירואידים ולכן הוא יכול לשמש חומר מוצא חשוב ליצירת ויטאמין D. בהכנת הויטאמין פנה אלי אחד מגדולי הרבנים⁶³ ודנו בשאלה של אבר מן החי. הגענו יחד למסקנה, שהפסולת הנמצאת בתוך צמר גזוז אינה יכולה להיחשב כחומר. אם אפילו נחשיבה לחומר אכיל, יש פה בוודאי דבר שטעמו נפסל ופנים חדשות באו לכאן. אגב, כל מקורות הסטירואידים המתאימים לייצור ויטאמין זה, באים מבעלי חיים. רוב הייצרנים משתמשים בחוט השדרה של בהמות, על פי רוב בקר, שנשחט שלא כהלכה. להלכה אין מניעה בשימוש בלנולין זה.

Lanolin

Lanolin is a fatty substance derived from wool. It is mostly used in cosmetics, but also in the production of Vitamin D. A possible issue is that it may be forbidden as 'Ever min Hachai' (something which is removed from living animal). The halacha defines it as kosher.

Lanolin

Lanolin is ein Fett, das von der Schurwolle kommt. Es wird vor allem in der Kosmetik verwendet, aber auch zur Produktion von Vitamin D. Ob eine Situation von "Ever min haChai" vorhanden ist, wurde diskutiert und schliesslich verneint. Es ist kosher.

⁶³ שיחה על פה עם הרב ראט זצ"ל, ממחלקת הכשרות של העדה החרדית בירושלים.

La lanoline

La lanoline est une graisse qui provient de la laine vierge. Elle est utilisée avant tout en cosmétique, mais également dans la production de la vitamine D. Est-on en présence d'une situation "ever min hakhai"? Cette question a fait l'objet de discussions et, en fin de compte, il a été répondu par la négative. Elle est cachée.

Ланолин

Ланолин - жирное вещество, получаемое из шерсти. Главным образом используется при производстве косметики, но также и в производстве Витамина D. Вопрос состоит в том может ли это вещество рассматриваться как "Эвер мин Ахай" (что-либо получаемое как часть от живого животного). Алаха определяет ланолин как кошерный.

פרק ח': מזון מלכות

בכוורת הדבורים ישנם שלושה מינים, זכרים, נקבות (מלכה אחת לכוורת) ופועלות (הן נקבות ללא מערכת ההולדה). הזכרים נזרקים מהכוורת מיד אחרי ההפריה של המלכה. המלכה מטילה ביצים בלתי מופרות. מהן בוקעות הפועלות, שהן נקבות ללא אברי הולדה. הפועלות יוצרות דבש שהוא המזון של הדור הבא. כל השנה יוצרות הפועלות תאים וממלאים אותם דבש. המלכה באה ומטילה לתוך כל תא ביצה. מהביצה מתפתחת פועלת חדשה. בהגיע עונה מסויימת, יוצרות הפועלות תאים גדולים, בהם יתפתחו המלכות הצעירות והזכרים. בתאים אלה מוכנס מזון המלכות, שהוא הפרשה מיוחדת של הדבורים.

מזון המלכות נוצר בבלוטות הפועלת הצעירה. טעמו מר ואינו נאכל בתור שכזה. הוא נקרא גם חלב מלכות, כי צבעו לבן ונראה כמו משחת ידיים ונקרא גם ROYAL JELLY, החומר הזה מכיל יסודות תזונתיות מיוחדות. השאלה מה יתפתח מהביצה תלוי גם בדרך ההזנה של הרימות. בתאים המיועדים לדגירת המלכות ממולא התא במזון זה ואכילתו מאפשרת יצירת המלכה. לפיכך, ההבדל בין הפועלת למלכה הוא בעיקר בדרך ההזנה. העושר הטמון ביסודות המזון הניא את בני האדם לחפש את ערכי המזון להזנת האדם.

להלכה יש דעות שונות בין הרבנים – יש המתירים, מכיוון שאינו ראוי לאכילה ולכן נחשב לפסולת. אחרים מתירים, מפני שהוא נמצא בחלת הדבש ולכן אין להפרידו מהדבש⁶⁴. כראייה, אנו מתירים חלקי דבורים הנמצאים בתוך הדבש. כי הכל בטל בדבש⁶⁵. יש הסוברים לאסור, כיוון שהוא סוף סוף הפך למאכל, שטעמו אמנם גרוע, אך הוא נאכל. הרב אויערבאך⁶⁶ מתלבט האם באמת טעמו כה גרוע שאינו נאכל. לשיטות אלו מותר לאוכלו רק אם הוא מעורב בדבש רב ובטל בתוכו. הרב עמאר⁶⁷ מגיע למסקנה, שהיות ומזון המלכות הוא מר ואי אפשר לאכלו כך, הריהו חשוב כפסולת. בכל אופן מותר לאכלו עם הרבה דבש ומותר גם לערב אותו בדבש, על מנת לאכלו.

⁶⁴ ז. בלעד, מהדרין יט, כ"ג, תשסו

⁶⁵ יורה דעה פא ח

⁶⁶ מנחת שלמה, לרב ש.ז. אויערבאך, חלק ב, סימן סד תשובה ג

⁶⁷ הרב הראשי לישראל, הראשון לציון, הרב עמאר, שמע שלמה, חלק ו, יו"ד סימן ז

Royal Jelly

Royal jelly is produced by bees to feed the young queen. It is a bitter substance which is rich in several nutrients. Since it is food which is produced by animals it should be forbidden. On the other hand, some authorities allow it for the following reasons: (1) It is produced by bees as honey and honey is allowed, (2) it has a bad taste, therefore it is not food, and (3) it is mixed in the honey and cannot be completely separated from it.

Nahrung der Bienenkönigin

Diese besondere Flüssigkeit wird von den Bienen produziert und dient der Ernährung der Königin bei ihrem Wachstum. Dieses "Royal Jelly" ist reich an Nahrungsstoffen und deshalb interessant als Zusatzmittel in der menschlichen Nahrung. Da es von einem unkoscheren Tier gemacht wird, sollte es verboten sein. Hingegen gibt es auch Gelehrte, die es erlauben. Die Begründungen, die angegeben werden, lauten:

- 1. Es wird von der Biene wie Honig gemacht und Honig ist erlaubt.*
- 2. Weil es einen schlechten Geschmack hat, kann es nicht als "essbare Nahrung" betrachtet werden, weshalb es halachisch gesehen als "Abfall" gilt und keiner normalen Kaschrut bedarf.*
- 3. Weil es nicht ganz vom Honig getrennt werden kann, ist es ein Teil davon und deshalb kosher.*

La nourriture de la reine des abeilles

Ce liquide particulier est produit par les abeilles et sert à la nourriture de la reine pendant sa croissance. Cette "gelée royale" est riche en substances nutritives et par conséquent intéressante en tant qu'additif dans l'alimentation humaine. Etant donné qu'elle est produite par un animal pas casher, elle devrait être interdite. Par contre, il y a aussi des Sages qui l'autorisent. Les raisons qui en sont données sont les suivantes:

Elle est produite par les abeilles comme le miel, et le miel est permis,

1. Etant donné qu'elle a un mauvais goût, elle ne peut être considérée comme "une nourriture comestible", c' est pourquoi sous l'angle de la halakha elle est considérée comme un "déchet" et n'a pas besoin d'une cachrut normale,
2. Vu qu'elle ne peut pas être entièrement séparée du miel, elle en fait partie et est, par conséquent, casher.

Маточное молочко

Маточное молочко - вещество, которое производится пчелами, чтобы накормить молодую матку. Это - горькое вещество, которое богато различными питательными веществами. Так как это - пища, которая произведена живыми организмами, то оно должно быть запрещено. С другой стороны, некоторые авторитетные раввины разрешают его по следующим причинам: оно произведено пчелами как мед, и мед позволен; поскольку у него неприятный вкус, то оно не является пищей; и поскольку оно смешано с медом и не может быть отделено от него полностью.

פרק ט': מעיים לנקניקים

מעיים לנקניקים

את הנקניק נהגו בעבר למלא לתוך מעיים של כבשים. היתה תעשייה שלמה שאספה את מעי הבהמות וייבשום. דבר זה נעשה בנפרד עבור השחיטה הכשרה. תעשיית הנקניק התפתחה במאת השנים האחרונה כה חזק, שאין אפשרות למלא את כל חומר הנקניקים לתוך מעיים טבעיים.

לייצור מעיים לנקניקים התפתחו שיטות שונות, שאפשרות השימוש בהן היא לפי טיב וסוג הנקניק.

א. מעיים מלאכותיים. כאן משתמשים בחמרים סינתטיים, כמו נייר ופלסטיק. אפשר לעבד אותם כך, שיוכלו בתנאים מסויימים לשמש בתעשיית הנקניק. יש להם החסרונות הבאים: החדירות למים, אפשרות יציאת המים, אינה בצורה הטבעית, ומקשה את העישון.

ב. מעיים שהוכנו מעורות של בהמות שנשחטו כדת ונמלחו – התהליך הוא כמו בעשיית הגילטינה. המעיים הללו טובים והשימוש בהם לכתחילה גם למהדרין. (ראה בסעיף הבא)

ג. מעיים שהוכנו מעורות בקר, של בהמות טהורות, שלא נשחטו כדין. כאן ההיתר הוא למעשה ההיתר של הגילטינה, אלא שישנה קולא נוספת, שהעור אינו נחשב למאכל⁶⁸. שרולים אלה כשרים, אך לא להשתמש בהם לייצור למהדרין.

Sausage skins

In early times intestines of animals were used for sausages. Today we use other substances.

Synthetic skins are not of the best quality. They are not permeable enough and thus smoking and conserving is more difficult. They cannot be eaten.

⁶⁸ ראה מאמרו של הראשון לציון הרב מ.ש. עמאר, כשרות שרולים לנקניקיות, מהדרין ט"ז, עמוד קיח, תשסב

Therefore new forms are prepared from the same material as gelatin. Some authorities allow them since they allow gelatin, but only from bovine bones. Others allow also that prepared from skins of bovines, even if not kosher slaughtered. These can be used as kosher, but are not considered 'Mehadrin'.

Wursthäute

Früher verwendete man nur koschere Därme. Heute reicht es für den Bedarf weit nicht mehr aus. Die künstlichen Därme haben nicht die beste Qualität und verfügen beispielsweise über eine hohe Wasserdurchlässigkeit, welche das Räuchern sowie andere Konservierungsformen erschwert. Auch können diese Därme nicht gegessen werden. Deshalb werden Därme heute von demselben Material wie Gelatine vorbereitet. Viele Gelehrte erlauben bovine Knochengelatine und einige auch Hautgelatine. Solche Wursthäute gelten zwar als kosher, nicht aber als mehadrin.

Les peaux de saucisse

Autrefois, on utilisait uniquement des intestins casher. De nos jours, cela ne suffit plus de loin aux besoins courants. Les intestins artificiels ne sont pas de la meilleure qualité et souffrent, par exemple, d'une grande perméabilité, ce qui rend difficile le fumage ainsi que d'autres formes de conservation. En outre, ces intestins ne peuvent être mangés. C'est pourquoi on prépare aujourd'hui des intestins de la même matière que la gélatine. Beaucoup d'âges autorisent de la gélatine de l'os de bovins et quelques-uns également de la gélatine de la peau. De telles gélatines sont certes considérées comme casher, toutefois pas comme "mehadrin".

Колбасные оболочки

Раньше для этих целей использовались кишки животных. В настоящее время используются другие вещества.

Синтетические оболочки не отличаются качеством. Они недостаточно проницаемы, и в связи с этим затрудняется копчение и консервация для последующего хранения. Кроме того, они несъедобны.

Поэтому новые виды колбасных оболочек изготавливаются из вещества схожего с желатином. Некоторые авторитетные раввины разрешают употреблять для этих целей только желатин, произведенный из бычьих костей. Другие же позволяют также и тот, что был сделан из бычьих кож, даже от животного, которое не было зарезано кошерным способом. Они могут использоваться как кошерные, но не Меадрин.

מעיים לנקניקים (למהדרין)

לצורך הכנת המעיים לנקניקים כשרים אף למהדרין, אפשר לייצר את חומר הגלם מחומר כשר למהדרין. ברור לכל, שאיסור שאינו ראוי לאכילת כלב, פקע איסורו ממנו. לכאורה מדובר עכשיו בפסולת. גילטינה אפשר להפיק מנעליים ישנות. אין חיוב לברר את מקור העור של הנעליים. "לגר אשר בשערך תתננה ואכלה"⁶⁹, "נבילה הראויה לגר קרויה נבילה, שאינה ראויה לגר אינה נבילה"⁷⁰.

על יסוד זה, התיר ר' חיים עוזר גראדזינסקי את הגילטינה⁷¹ המופקת מעצמות יבשות שנאספו בהרי הודו⁷². במצבים מסויימים התירו פוסקים שונים חמרים בעלי זהות דומה כמו גילטינה שאינה מעצמות יבשות, אלא יובשה ע"י תהליכים העושים אותה בלתי אכילה. זאת אך ורק בתנאי שבאמת תהיה בלתי אכילה⁷³.

כשהתחילו לייצר נקניקים השתמשו במעיים של כבשים. השוק הכשר כיסה את צרכיו, על ידי סיפוק מעיים מבהמות שחוטות. תעשיית הנקניק התפתחה בקצב הרבה יותר גדול מכמות השחיטה, ועוד יותר בהשוואה לכמות המעיים של בהמות שנשחטו כהלכה. בדרך זו נוצר פער רציני בין המעיים של הבהמות לבין אכילת הנקניק לכל צורותיו. נעשו הרבה נסיונות למצוא תחליפים מלאכותיים למעיים הטבעיים, שברוב סוגי הנקניק הורידו את איכות הנקניק.

התברר שצריך למצוא חומר אכיל, שיחזיק את תוכן הנקניק, שאינו אטום לגמרי, על מנת לאפשר את ההבשלה (הייבוש, העישון וכד'). חומר מתאים נמצא בסיבי הקולאגן. הנמצאים ברקמת החיבור ובעיקר ברקמה החיבור שבשכבה העמוקה של העור.

השאלה שנתעוררה היא: האם העורות הללו צריכים להיות כשרים? מפאת חוסר אפשרות לייצר מעורות כשרים, מתוך ההנחה שמדובר בעור שהוא אינו אכיל, שעובד בשלבים שבוודאי פסלו אותו מאכילת כלב, התירו את השימוש בו⁷⁴. למרות המסקנה הסופית להכשר שרווליות אלו הוא מסיים דבריו: "ועל כל פנים לא נראה להכשירם להכשר של מהדרין..."

כל זה נאמר לאור ההנחה שאין לקבל את העורות הללו כשרים למהדרין. היום מייצרת חברת DEBRO באוסטרליה את השרווליות הללו מעורות בהמות שחוטות, בדקות שנמצאו חלק, וממולחות כדת וכדין. הרוצה להבטיח עצמו בעורות כשרים למהדרין, ישתמש בעורות כאלו.

האם העובדא שהעורות נמלחו כדת וכדין, גורמת לכך שנצטרך להגדירם כבשר? האם

⁶⁹ דברים יד כא

⁷⁰ בכורות כג ב

⁷¹ ראה לעיל לעניין הגילטינה

⁷² על יסוד זה בנוי ההיתר להשתמש בתוכן קיבת נבילה (החלב 'יקפוא' שנמצא בקיבת העגל המת), לצורך הכנת גבינה, למרות שמקור החלב שנמצא בקיבה אינו מוכר, והוא הופק מעגל שלא נשחט כהלכה.

⁷³ עיין בעבודתו של הרב יהודה שרשבסקי: בנתיבות ההלכה, כשרות, חוברת א, גליצרין, מכון אמרי יושר, ירושלים, תשנ"ג: על תהליכים שונים ביצירת הגליצרין

⁷⁴ ראה הדיון בצורה מורחבת ומעמיקה במאמרו של הרב הראשי דאז לתל-אביב יפו, הראשון לציון, הרב עמאר שליט"א, שצוטט לעיל

הם גם בשריים, היא שאלה פתוחה⁷⁵. יש לשים אליה לב. בעורות לנקניקים השאלה אינה רלוונטית, שכן השימוש הוא לצורך בשר. השאלה חשובה בעיקר לגבי ג'לטינה, המשמשת גם למוצרים חלביים.

Sausage skins, Limehadrin (Strictly kosher)

These skins must be prepared from kosher slaughtered animals and must undergo soaking and salting as are required for kosher meat. There is a factory, DEBRO in Australia which produces such skins.

Wursthäute, lemehadrin (streng kosher)

Streng koschere Wursthäute müssen von der Haut der kosher geschlachteten und koscherverarbeiteten Tiere kommen. Solche Häute werden heute durch die Firma DEBRO in Australien vorbereitet.

Les peaux de saucisse "méhadrin" (strictement casher)

Les peaux de saucisse strictement casher doivent provenir de la peau d'animaux dont l'abattage et le traitement sont casher. De telles peaux sont préparées actuellement par la Maison DEBRO en Australie

Колбасные оболочки Limehadrin (Суперкошерные)

Эти оболочки должны быть изготовлены из животных, убитых кошерным способом, и обработаны на кошерном предприятии. Такие оболочки производятся на фабрике DEBRO в Австралии.

פרק י':

עגלים שגודלו על בשר בחלב

ראה חלב משוחזר.

Calves which were grown on forbidden food

See: Reconstructed milk.

Kälber, die mit verbotenem Futter aufgezogen wurden

Vergleiche: Rekonstruierte Milch.

Veaux qui ont été élevés avec de la nourriture interdite

Voir: Le lait entier reconstitué.

Телята, выкормленные на запрещенной еде

См.: Восстановленное молоко.

פרק י"א:

פולן - אבקנים

באבקנים הנאספים על ידי הדבורים, אפילו אם הגיעו לכוורת והוצאו משם, אין שום איסור.

Flower pollen

Flower pollen which are collected by bees are allowed.

Blumenpollen

Die Blumenpollen, die von den Bienen gesammelt werden, sind erlaubt.

Le pollen des fleurs

Les pollens des fleurs qui est collecté par les abeilles sont autorisés.

Цветочная пыльца

Цветочная пыльца, которую собирают пчелы, является кошерной.

פרק י"ב:

פסולת בעלי חיים

פסולת בעלי חיים: ארס דבורים ונחשים, מעטה הכיטין של החרקים, קונכיית הצדפות, דיו של דיונונים וכדומה, הם פסולת של בעלי חיים, שנמצאים לעיתים בשימוש הרפואי, בעיקר ברפואה ההומיאופטית. הם נמצאים אמנם בכמות כה קטנה, שלעולם לא יהיה אפשר לאכול כמות הנחשבת בהלכה לאכילה.

אף על פי כן, מכיוון שהם מוכנסים לצורך אכילה, יש לדון בהם אם הם מותרים. ברור לנו שחומרים אסורים ממש יישארו אסורים, אלא אם כן ייפסלו מאכילת כלב. זאת, גם בכמויות כה קטנות לכתחילה (נשאלתי על כבד של בהמה טמאה, שצריך לנסות להחליפו בכבד בהמה טהורה, שנשחט כהלכה).

החומרים המנויים לעיל, אמנם מוצאם מן הדבר האסור אבל הם פסולת (לפחות מנקודת המבט של האדם האוכל אותם) ואין להם (לפחות בריכוז זה) שום טעם. לכן אין לאוסרם.

Waste from animal sources

Waste from animal sources which are not used as food, such as the poison of bees, snails and scorpions, chitin from insects, shells of mollusks, ink from inkfishes, are used in medicine, especially in homeopathic preparations. They are allowed for kosher consumption. On the other hand, if the preparation contains extracts from non-kosher meat, such as liver, even in small amounts, it is not permitted even for medical purposes, unless it is a case of 'Pikuach Nefesh' (danger to life).

Abfälle der Tierwelt

Abfälle der Tierwelt, die nicht für Nahrungszwecke verwendet werden, wie Giftstoffe der Bienen, der Schlangen oder der Skorpionen, Chitin der Insekten, Schalen der Muscheln, Tinte der Tintenfische etc., werden in der Medizin

und vor allem in der Homöopathie verwendet. Sie sind allgemein erlaubt. Hingegen sind Teile von unkoscherem Fleisch, wie z.B. die Leber; auch in ganz kleinen Mengen nicht erlaubt, falls sie nicht unbedingt für medizinische Zwecke notwendig sind ("Pikuach Nefesch").

Les déchets du monde animal

Les déchets du monde animal qui ne sont pas utilisés à des fins de nourriture, comme les venins des abeilles, des serpents ou des scorpions, la chitine des insectes, la coquille des coquillages, l'encre de la seiche, etc. sont utilisés en médecine et avant tout en homéopathie. De façon générale, ils sont autorisés. En revanche, des parties de viande non casher, tels par exemple le foie, sont interdites, même en très petites quantités, si elles ne sont pas nécessaires à des fins médicales ("pikuach nefesch").

Отходы животного происхождения

Отходы животного происхождения, которые не используются как продукты, такие как яд пчел, улиток и скорпионов, хитин насекомых, раковины моллюсков, чернила от каракатиц и так далее, используются в медицине, особенно в гомеопатической, и позволены для кошерных пользователей. С другой стороны, части некошерного мяса, такие как печень и т.д, даже в небольших количествах не разрешены даже в медицинской цели, кроме тех случаев, если это 'Pikuach Nefesh' (опасность для жизни).

פרק י"ג: פרופוליס

בכוורת מייצרות הדבורים בנוסף לדבש, שעווה (דונג) ומזון המלכות גם פרופוליס. הפרופוליס הוא חומר בנין בכוורת, המיוצר משרף עצים הנאספים ע"י הדבורים בכ-80% והיתר משעוות דבורים ומדבש. הוא משמש בכוורת בעיקר לסתימת חורים וכדומה. הפרופוליס שימושי מאד לאדם לחיזוק ומניעה של מחלות חורף. הוא עשוי, כאמור, תערובת של דונג ודבש ושרף עצים. הבעיות ההלכתיות, הן כל הבעיות שהעסיקו אותנו בעניין הדבש והדונג.

למעשה, כל הכשרויות התירו את הפרופוליס, עקב היותו חומר מעורב של רוב מותר בוודאי. גם לגבי הדונג, הסקנו למעלה שאינו אסור. היתר הם החמרים הצמחיים שהדבורה אספה בשטח.

Propolis

Propolis is a mixture of beeswax, honey and plant pieces, which is used in the beehive as cement to close holes, etc. It is prepared by the bee and is not food. Most authorities accept propolis as kosher.

Propolis

Propolis ist eine Substanz, die von den Bienen vorbereitet wird. Sie ist aus Bienenwachs, Honig und pflanzlichem Material zusammengesetzt und dient in dem Bienenstock als Klebematerial. Die meisten Gelehrten akzeptieren es als kosher.

Le propolis

Le propolis est une substance qui est préparée par les abeilles. Il est composé de cire d'abeilles, de miel et de matériel végétal et sert dans la ruche de matériel collant. La majorité des Sages l'acceptent comme étant caché.

Прополис

Прополис - смесь пчелиного воска, меда и частей растений, которые используются в улье как цемент, чтобы закрыть отверстия и т.д. Он производится пчелой и не является пищей. Большинство авторитетных раввинов считают прополис кошерным.

פרק י"ד: שללאק

השללאק (שלק) הוא הפרשה של חרקים, על פני עלים. הוא משמש לציפוי חומרי מזון ולהברקתם. יש לו התכונה, שהוא דוחה חרקים ולכן הוא משמש גם לציפוי חמרים כמו מרציפן. זו בעצם הדוגמה המעשית של דבש גיזין וצרעין – ראה ערך מתאים. יש המתירים אותו⁷⁶. בדרך כלל הוא מקובל לאיסור⁷⁷.

Shellac

Shellac is a secretion of insects on leaves. It is used for covering different foods to protect them from insects. Most authorities define it as non-kosher.

Schellack

Das Schellack ist eine Ausscheidung von bestimmten Insekten auf Blätter. Es wird zum Bedecken der Oberfläche bestimmter Nahrungsmittel verwendet, um diese vor Insekten zu schützen. Die meisten Gelehrten definieren diese Substanz als nicht kosher.

La gomme-laque

La gomme-laque est une excrétion d'insectes déterminés sur des feuilles. Elle est utilisée pour recouvrir la surface d'aliments déterminés afin de les protéger des insectes. La plupart des Sages définissent cette substance comme non caché.

Секрет (Shelac)

Секрет, выделяемый насекомым на листья. Он используется для покрытия пищи в целях защиты ее от насекомых. Большинство авторитетных раввинов определяют его как некошерный.

⁷⁶ אגרות משה. להרה"ג משה פיינשטיין, יורה דעה חלק שני, סימן כד
⁷⁷ בעיקר נוכח פסיקת כף החיים ודרכי תשובה לעניין דבש גיזין וצרעין.



חלק י"א



תוספי מזון

Food supplements,

Nahrungsmittelzusätze

Additifs alimentaires

Пищевые добавки

תוספי מזון

ורית) יש אלפי חמרים, שבהרכבים שונים ומסובכים, יוצרים למעשה כל טעם וריח. אם ניקח טעם מסויים ונרצה לחקות אותו, נצטרך לתת למומחה את הטעם המבוקש והוא ינסה ליצור את אותו חומר הטעם. לא רק הטעם המבוקש יוכל להתקבל, אלא אפילו התכונות הרצויות באופן ההכנה, כמו עמידות לחום וכדומה. לעתים קרובות, אנו מוצאים חמשים עד מאה מרכיבים בתוך הנוסחה, שאת הרכב הארומה אנו מבקשים. לאחר שנתקבל הטעם (וואו הריח) המבוקש, מעבירים אותו ליצרן המוצר המבוקש. הוא יעבד אותו עם החומר, שזקוק אחר כך לטעם האמור, כך הוא יודע באיזו מידה החומר החדש מתאים למתכון אותו הוא מכין.

כדי דעת האם חומר הטעם או הריח הוא כשר, יש לבדוק את המקור של כל אחד מהמרכיבים. ישנו מרכיב אחד שאינו כשר, יש להחליפו. דבר זה דורש עפ"ר בדיקה חוזרת מהתחלה. זו עבודה של שעות עד ימים לגבי המומחה לטעמים – לארומות.

ניקח לנו דוגמה פשוטה. ברצוננו לייצר קפה נמס. בשעת בישול הקפה והוצאת החמרים המבוקשים בתמיסה, ריח הקפה מתנדף. חלק מהארומה ניתנת לספיגה,

א. חמרי עזר בתעשיית המזון – תוספי מזון

Food supplements,
Nahrungsmittelzusätze, Additifs
alimentaires, Пищевые добавки

חמרי העזר העיקריים בתעשיית המזון משתייכים על פי רוב לאחת, או אפילו ליותר מאחת, הקבוצות הבאות. החמרים עצמם הם בעיקר אלו שברשימות E, במדה וכבר הוגדרו מספיק ואושרו לשימוש. יש כמובן חמרים נוספים, שבארצות מסויימות אושרו לשימוש, אך עדיין לא ניתן להם תקן בינלאומי¹. הקבוצות העיקריות הן:

1. חמרי טעם וריח

Flavours, *Geschmack und*
Geruchsstoffe, Aromastoffe,
Substances gustatives et
odorantes, substances aromatiques,
ароматизаторы

אחד הדברים המסובכים בתוספי המזון, הוא תוספת חמרי טעם וריח. בבית חרושת גדול לחמרי ארומות (טעם

¹ גם התקן הזה משתנה ועד שיגיעו הרשימות שדלקמן לידכם, כבר שוב הוסיפו דברים לתקן.

המוליקולות. ללא ספק, ייתכן שאחד החמרים כשר והשני לא².

2. חמרי צבע

Colouring agents, *Farbstoffe*,

Colorants, красители

לאוכל יש צבע טבעי. אנו אוכלים אמנם בפה, אבל האכילה מתחילה בעיניים. לכל פרי ולכל מאכל ישנו צבע טבעי. שינוי צבע קיצוני מקלקל את התיאבון. לעומת זאת, צבע טבעי מתאים ובוטל, מגרה את התיאבון, וכבר לפני האוכל יורד הריר מהפה. אצל רוב בני האדם, כבר מראה האוכל יאמר, האם הארוחה תהיה טעימה.

הצבע גם מראה לעתים קרובות את ההתאמה לאכילה של האוכל. עגבניה ירוקה, אינה טעימה ואפילו אינה ראוייה לאכילה. העגבניה האדומה היא המגרה את האוכל. העגבניה האפורה, עברה את ההבשלה, ולכן אינה מגרה את האוכל. לכן החליט האדם שהוא יכול לצבוע את האוכל ועל ידי זה לגרום לתיאבון. לא תמיד הצבע, הנראה לנו, הוא אכן הצבע של המאכל. בהרבה חמרים משתמשים בצבע, והצביעה נעשית בצבעי מאכל.

לעתים צובעים חמרים, כמו תרופות, במגמה להבדיל בין התרופות. יש חומר מרדים לחתולים פראיים. החומר נצבע בצבע דוחה. זה על מנת לדחות את הילדים שלא יגעו בחומר. הצבע הכחול החזק דוחה את האדם, אך אינו דוחה בעלי חיים שאנו מעוניינים להדבירם. הם אוכלים ונרדמים ואז אפשר לטפל בהם. אם ילד ח"ו יאכל, לא יקרה לו כלום, כי הוא רק ירדם, אבל זה לא רצוי.

במערך שקולט את כל האדים. דבר זה ניתן להשיג בקפה באחוז גבוה יחסית. חלק מהקפה שנשאר הוא חסר ארומה. כדי לתת לו את הארומה המתאימה יש לייצרה בנפרד, ולהוסיפה לקפה. היא מכילה שורה ארוכה של חמרים, שאין להם כל קשר לקפה, אך יחד יתנו ארומה מתאימה, לזו הצפויה מתערובת זו של פולי הקפה.

כדי לעבוד באופן יעיל, נכין רשימה של חמרים שהם כשרים. רק בחמרים, מתוך רשימת הכשרות המוכנה, יוכל יצרן הטעמים להשתמש. אם חסר לו חומר ברשימה, הוא יצטרך לחפש חומר כשר מתאים. ברוב המפעלים יש רשימה כזו, שבה כל חומר מוגדר בדיוק על כשרותו, מחומר הגלם עד החומר המוגמר. מחמרים אלו יוצרים את ההרכב המבוקש.

נשתדל, בהמשך (בכרך הבא), לתת רשימת חמרים מקובלים בייצור ארומות וטעמים ונצביע על בעיות הכשרות בייצורם.

עוד יותר מסובך הוא התהליך לפסח. ברוב המפעלים המתאימים יש גם רשימת חמרים כשרים לפסח. חלק מהחמרים היסודיים כשרים לפסח ואז הם משמשים את שתי המערכות. לעתים החומר הרגיל מיוצר ממרכיב של חמץ, ולפסח יש למצוא תחליף, מבית חרושת אחר, מוצר אחר, או אפילו ייצור מיוחד לצורך הפסח. חמרי טעם וריח טובים אינם זולים. לפעמים הייצור הכשר מעלה את מחיר הייצור בכמה מונים.

אסור לטעות וללכת שולל כששומעים שם של חומר מסויים, שיש כמותו בטבע, שהוא הוא. יש כמובן טעמים טבעיים, בתעשייה מדברים על טעם טבעי. כשמדברים על טעם אידנטי, שהוא אכן אותו הטעם, אך המקור אינו אותו מקור. אם כי ייתכן והפרודה של הטעם היא, בסופו של דבר, הורכבה מאותן

² כדוגמה ייתכן מצד אחד, שארומת אפרסק תהיה לא כשרה, מפאת המרכיבים, בעוד ארומת בשר תהיה כשרה ואפילו לא בשרית.

החמרים העיקריים מסומנים ברשימת ה-E במספרים E100 – E180.

3. חמרי שימור

Preservatives, *Konservierungsmittel*, Agents de conservation, консерванты
חמרי שימור הם היום חיוניים לשוק. הרבה חמרים מתקלקלים ע"י תסיסה, ע"י החזקה אפילו בקרור, ובעיקר כתוצאה מהתפתחות חיידקים ומחימצון.

החומר המשמר עפ"ר אינו עושה משהו אקטיבי. הוא רק מונע את הקלקול, ומאריך בכך את חיי המדף. ללא חומר משמר, היו הרבה חמרים נעלמים מהשוק, כי אי אפשר לשווק אותם בתוך הזמן הקצוב לחייהם, באופן טבעי.

ישנן צורות שונות של שימור המוצר. החשובות שבהן הן: מונעי החימצון (בקבוצה זו נדון בסעיף 5), מונעי התפתחות הבקטריות וכדומה. בארצות שונות⁸ ישנו חוק הדורש לשים שומן מן החי בלחם, ע"מ למנוע התייבשות.⁹

היום מצפים את הפירות לפני הכנסתם לקרור בחומר משמר. לכן תגובת הפירות אינה כפי שהיתה בעבר. הריקבון בא לעתים רבות במהירות ומבפנים, מקום שהטיפול לא היה יעיל כל כך. גם בשר ודגים ומוצריהם עוברים טיפולים בחומר משמר.

יש לבדוק איזה חמרים משמרים נמצאים בשימוש במוצר האמור ולבדוק אם הם כשרים. רוב המוצרים שמשמשים בהם, נמצאים ברשימת החמרים בחלק

⁸ בעיקר בסקנדינביה

⁹ לחמרים המשמרים יש יתרון, שבדיעבד הם על פי רוב בטלים, כי הכמות שמשמשים בה היא קטנה והם רק מקיימים את המצב הקודם. לכן, לפי דעת רוב הפוסקים, אינם נקראים דבר המעמיד. מאידך, השימוש בחמרים שאינם כשרים אסור, כיוון שאסור לבטל איסורים לכתחילה.

בני אדם למדו כבר בזמנים קדומים להפיק צבעים מהצומח ומהחי. למשל: את הצבע הלבן הפיקו מהסיד, את האדום מדם ומחלזונות (הארגמן), את צבע היין מקליפות ענבים אדומים, התכלת הופקה מחלזון התכלת, אך גם מאילנות מסויימים³. את הצבע הירוק הפיקו מהכלורופיל⁴ ועוד.

היום מיוצרים רוב הצבעים באופן מלאכותי, על בסיס הצבע הטבעי או מיוצרים במקביל. קבוצת הקרוטינואידים (בנוייה על צבע הקרוטין הנמצא בגזר) נותנת צבעים מצהוב דרך כתום עד לאדום. קבוצת האנטוציאין⁵ נותנת את הצבעים מאדום דרך סגול ועד לכחול. קבוצת הברזל המחומצן נותנת את הצבעים צהוב – אדום – שחור⁶.

הרבה מצבעי המאכל בנויים על גרעינים הנמצאים בטבע. זיהויים יחסית קל והגדרתם יחסית פשוטה. זו גם הסיבה שהצבעים במספרי E, הסטנדרט האירופי, היו הראשונים שהוגדרו בצורה הרחבה ביותר. מבין הצבעים המאושרים לשימוש רק הצבע E120 אינו כשר⁷. יש לשים לב לצבעים שאינם מסיסים בקלות, כי ייתכן שהומסו בחמרים לא כשרים, כגון, גליצרין וכהל.

³ לכן הקלא אילן פסול לציצית. הוא היה מאד נפוץ כזיוף לתכלת הנכונה. אפילו בצצית של חיילי בר כוכבא במצדה מצאו קלא אילן.

⁴ הצבע הירוק שבעלים הירוקים.

⁵ בנוייה על צבע האנטוציאין הנמצא בעגבניה וכד'

⁶ שחור אדום הוא אלא שלקה – המעבר קיים. ראה לעיל את המעבר בצבעים בצבעי הארבה, עם הגיל.

⁷ כאן מתעוררת בעיה, שנדון בה לגבי הצבעים הבודדים. רוב התחליפים החימיים, של הצבע הזה, אינם בריאים וחלק מהם נאסר לשימוש בארצות שונות. לכן ישנו צורך לייצר את הצבע הזה דווקא, בצורה כשרה.

5. חמרים מונעי חימצון

Antioxidants, *Antioxydantien*,
Antioxidants, антиоксиданты

חמרים מונעי החימצון (Antioxidants) אנטי-אוקסידנטים, מונעים קלוקל העומד עלול להתקלקל מהר מאד. חממה ומרגרינה היו מהחמרים שהתקלקלו תמיד תוך יום יומים ללא קרור. היום בתוספת אנטי-אוקסידנט, הם נשמרים זמן רב, כמובן בעיקר גם בקרור. מיצים המכילים סוכר זקוקים לחומצה אסקורבית¹⁰ למניעת החימצון. זה כולל גם מיץ פרי הדר שבזמנו היה המקור לאספקת הויטאמין. היום עפ"ר אין בפרי הדר מספיק ויטאמין למניעת החימצון העצמי.

החמרים העיקריים השייכים לקבוצה זו הם: E341-300. במדה מסוימת הורדת ה pH ע"י חמרים מווסתי חומציות, מכילים גם את הסגולה הזו.

6. חמרים מעבים ומקרישים

Thickeners and Jelling agents,
Verdickungs-, Gelier- und Feuchthaltmittel, Epaississants, gélifiants et agents hydratants, загустители и желеобразующие добавки

תפקיד חמרים אלו הוא להקשות את החומר, שהוא עפ"ר במצבי נוזל (סול), ולהפכו למצב גל (גיל). ברוב המקרים מדובר בחומר חסר טעם כשהוא לעצמו, אבל ייתכן שהחומר הוא גם ממלא תפקיד נוסף. ייתכן ומשתמשים גם למשל בחלבון הביצה, שעם התקרשותה היא נעשית קשה. במקרה זה מדובר גם בחומר

הבא. (מספרי ה-E). החמרים העיקריים מסומנים ברשימת ה-E במספרים 200 – E1105, 512, 472, 471, 283 - 280, 250.

4. חומצות, ווסתי חומציות

Acids and acidulants,
Säuerungsmittel und Säureregulatoren, Acidifiants et régulateurs d'acidité, кислоты и подкисляющие вещества

לצרכי טעם, וגם לצרכי שמירה, מוסיפים לעתים חומצות. החומציות עולה (pH יורד) ואתה גם אורך חיי המדף של החומר. חיי מדף הוא הזמן שאפשר להשתמש בחומר לפני שיתקלקל. כך משתמשים בחומצות לרוב התעשיות: ממתקים, משקאות וגם לבשר וכד'.

מבין החומצות העיקריות, שמשמשים בהן לצרכים אלו, נמצאות חומצת הלימון והחומצה הטרטרית. חומצת הלימון נעשית מסוכר, או ממולסה בתהליכי תסיסה. בתהליכי התסיסה יש צורך בגידול הפטריות או החידקים יוצרי האנזימים. על הבעיות באנזימים – תססים נעמוד בסעיף מיוחד להלן (בחלק שיעסוק בהכנת המזונות). חומצת הלימון בדרך כלל חמץ. החומצה הטרטרית באה מפסולת היין הנשקעת בחביות. יש דיון בפוסקים, האם יש שאילת יין נסך בחומצה זו, יש המחמירים ויש המקילים. חומצה זו היא צורת ה L. חומצה טרטרית ניתנת לקבל גם מנפט ואז היא הצורה DL. במעבדה אפשר להבחין בין החומצה מיין וזו העשויה מנפט.

רשימת החומצות הבאות בחשבון רבה. יש לברר איזו חומצה הוכנסה ומה הסטטוס ההלכתי שלה. המקובלות ביותר הן המנויות ברשימת ה-E להלן במספרים 260 - 270, 284 - 285, 290, 296, 297, (334) - (337), 350 - 363, 380, 517 - 520, 524 - E579 - 574, 530.

¹⁰ ויטאמין C העשוי ברובו מגלוקזה העשויה ממייני דגן או תירס. לפיכך השימוש בו הוא קרוב לוודאי חמץ בפסח.

ע"י העובדה שהם מחליבים ומחליקים. הם משמשים להפרדת הסוכר, או העוגה, משכבה שאליה נדבקו.

לאור זאת, קבוצת החמרים המחליבים היא גדולה והשימוש בה רב. בכל ייצור יש לשים לב, אם הוכנסו חמרים מחליבים ואיזה הם. גם כאן החמרים החשובים מנויים ברשימת מספרי ה-En שמובאת לקמן. בחמרים המחליבים משתמשים בכמות קטנה של לפעמים פחות מאחד בששים, אבל החמרים הללו הם מעמידים ולכן אינם בטלים, אפילו בכל שהוא.

החמרים העיקריים מסומנים ברשימת ה-E במספרים 322, 431-495, E570.

8. חמרים מייצבים

Stabilizers, *Stabilisatoren*,
Stabilisants, стабилизаторы

לגבי חמרים הנוטים להפרד בתערובת, משתמשים בחמרים מייצבים. תפקיד המייצבים הוא לתת מבנה עם חלוקה אחידה של החומר, בעיקר בחמרים שאינם מתערבים בקלות. בזה המייצבים כוללים את המחליבים, את המעבים ואת המקרישים. אחד החמרים החשובים כאן היא הג'לט'ינה¹³. לאחרונה הוכנסה כאן גם הג'לט'ינה מדגים. עכ"פ יש לבדוק את כל המייצבים על כשרותם.

לגבי אלבומין (מחלבון ביצה) ייתכן וצריך לברר שאילת דם בביצים ותוספת תססים לניקוי החלבון.

החמרים העיקריים, מונעי החימצון, מסומנים ברשימת ה-E במספרים 300- E321. המייצבים העיקריים הם גם

המשנה את הטעם. החמרים החשובים הם גרעיני הפירות של החרוב, גרעיני גואר (ספק קטניות לפסח), לרוב החמרים אין בעיות כשרות. הם נמצאים בקבוצות ה-E במספרים: 400-418, 425, 440, 460-466, E1404. עמילנים ששונו משמשים גם גורמים מעבים. החשובים שבהם הם: E1414, 1420, 1422, 1440 – E1442.

7. חמרים מחליבים

Emulsifiers, *Emulgatoren*,
Emulsifiants, эмульгаторы

מים ושמן אינם ניתנים לעירוב. אם נשפוך מים לתוך כוס עם שמן, יעברו המים במלואם דרך השמן וישקעו בתחתית הכוס. אין שום דרך לערב אותם יחד, כי לאחר כל תהליך עירוב הם ייפרדו שוב. תפקיד החומר המחליב הוא לערב, או להפריד, מרכיבים שמגיבים יחד בצורה לא רצויה. אם נערב מים ושמן ונוסיף לזה חלמון ביצה, הם יתערבו יחד. בחלמון הביצה ישנו חומר הנקרא לציטין והוא חומר מחליב טיפוסי. היום הוא בשימוש נרחב, אבל כמעט ואינו מופק מביצים אלא מקליפות פולי הסויה. הלציטין הוא אחד החמרים המחליבים שאינם בעייתיים מבחינת הכשרות. בתעשייה משתמשים בחמרים שונים וביניהם בעיקר המונו- והדיגליצ'רידים. השומן הרגיל הוא טריגליצ'ריד¹¹. אם מחליפים אחת או שתי חומצות שומניות, מקבלים קשר(ים) פנויים המסוגלים לקשור מים. היות ושומן מן החי זול בהרבה משומן צמחי, חמרים אלו הם עפ"ר אינם כשרים (קבוצת E471). אפשר כמובן לייצרם כשר, בתנאי שחמרי הגלם והכלים יותאמו לכך¹². החמרים הללו גם מפרידים שכבות,

זו מסומנים כ"לא כשר". תמיד מתקבלות פניות: כיצד ייתכן שהחומר אינו כשר, אך מופיע כמרכיב במוצר כשר – זה לאחר שהתברר שהחומר הוכן במיוחד לצורך הכשר

¹³ ראה לעיל עמוד XXX

¹¹ גליצרין שאליו מקושרות שלוש חומצות שומניות – ראה עמוד 23.

¹² זו גם הסיבה שבכל רשימת כשרות חמרי קבוצה

מחליף אותו בסוכר ומרגיש מתיקות. החומר הראשון שתואר בדרך זו היה הסכרין. הסכרין הוא חומר שהדבורה, למשל, מרגישה שהוא מר. יש גם בני אדם, או שבני אדם מסויימים מרגישים בהרכבים מסויימים, טעם מר בסכרין. הסכרין מתוק פי כמה אלפים מהסוכר הרגיל. במשך הזמן נמצאו עוד כמה חמרים ממתיקים כמו הציקלאמאט. בשנים האחרונות נעשו נסיונות בחומצות אמינו שהחומצות הבודדות נותנות בחלקן, ובעיקר בתערובות, טעם מתקתק. הן מתוקות בהרבה מהסוכר אך הרבה פחות מהסכרין. חשוב גם לדעת, האם יש תוספות בחומר ומה הם. בטבליות הממתיקים מכניסים חומר הדואג להמיס את כל הטבלית וכד'.

אם מדובר בתחליף סוכר, זה יוכל להיות סוכר החלב, אך יוכל להיות גם חומצות אמיניות מסויימות. במקרה האחרון צריך לדעת בדיוק את המקור ואת דרך הייצור, כי ייתכן שמדובר בחומצות אמיניות שהושגו מחומר חלבוני מן החי, ואז מדובר עפ"ר בחומר לא כשר.

חמרי ההמתקה העיקריים הם אלו שנמנו ברשימת ה-E במספרים 420-421, E967-950. חלקם שייכים לקבוצה הראשונה והאחרים לקבוצה השניה.

10. חמרים משפרי טעם

Flavour enhancers,
Geschmackverstärker, Exhausteurs
de goût, ароматизаторы

חמרים הניתנים לחמרי מזון המאבדים את טעמם ע"י העיבוד או השמירה וההקפאה. החמרים העיקריים בקבוצה זו הם הגלוטמטיים, שבהם בעיות הכשרות מועטות. לעומת זאת יש משפרי טעם אחרים שיש בהם בעיות לפסח או אפילו בעיות כשרות, ראה רשימת מספרי E635 – 620. יש חמרים שהם נותני טעם

המחליבים, שבסעיף הקודם. כמו כן רוב המעבים והמקרישים הם גם חמרים מייצבים.

לתעשיית הגבינה המותכת משתמשים בפוספאטים, בעיקר במספרי E452-450.

9. חמרי המתקה

Sweetners, *Süsstoffe*, Edulcorants,
подсластители

מזון רגיל מקבל את טעמו המתוק מהסוכר. בתחילת העבודה (חלק א עמוד 5) הראינו, שחלק ניכר מהחומר האורגאני הם הסוכרים. הצמח בונה את הסוכר הפשוט מדו תחמוצת הפחמן ומים באמצעות הכלורופיל ואור השמש. גוף החי (וגם הצמח) מפרק את הסוכר ומשתמש באנרגיה לצרכי קיומו. בחלק מהאנרגיה הוא בונה את הסוכרים המורכבים ואת כל החמרים האחרים הנחוצים לגוף, כולל חלקי התאים וכדומה. יש מצבים בהם האדם אינו מעונין בקבלת הסוכר הרגיל¹⁴. הסיבות יכולות להיות עודף אנרגיה (השמנה) או סיבה מחלתית¹⁵. במקרה השני ניתן להשתמש בסוכר אחר, לחולי סכרת, או לשיני הילד, סוכר הפירות למשל אינו מפריע. במקרה זה מכינים שוקולדה או סוכריות ללא סוכר. מבחינת האנרגיה יש פה סוכר, והגוף יקבל אותו כמעט באותה הכמות של קלוריות כמו בסוכר רגיל.

ישנם שני סוגי תחליפי חמרי המתקה.

א. סוכרים אחרים, כמו סוכר הפירות, סוכר החלב, מניית ועוד. אולי גם הדבש יוכל להיות כאן כתחליף.

ב. תחליפים מלאים. במקרה זה מדובר בחומר חימי שאינו סוכר והאדם

¹⁴ המורכב מפרודה אחת של סוכר הענבים, הגלוקוזה, ופרודה דומה של סוכר הפירות.

¹⁵ סכרת. כמו כן אכילת סוכר מזיקה לשיניים.

החמרים הללו, ואת כשרותם. עפ"ר הם קשורים לחמרים המחליבים. החמרים העיקריים הם E432 – 436, ו 491 – E495.

13. חמרים מונעי קצף

Anti foaming agents,
Antischaummittel, Produits
antimoussants, пеногасители

חמרים רבים יוצרים קצף רב ביצירתם, בעירובם וכד'. הקצף יוכל להיות כה רב שהוא יעבור על גדות הכלי, או לפחות ישפיע ויפריע בתהליך הייצור, או בתהליך המילוי. דבר זה נוגע לקפה נמס, משקאות תוססים ועוד חמרים רבים. ישנם חמרים שקוטלים את הקצף¹⁹. חמרים אלו הם רבים ויש צורך לדעת את כשרותם²⁰. בכל תהליך ייצור יש לחשוב על בעיית קוטלי הקצף. אחד החמרים החשובים הוא E900.

14. חמרי ביהור והלבנה

Clarifying and baching agents, *Klar- und weissmacher*, Agents clarifiants et blanchissants, Цветостабилизаторы и отбеливатели

בהרבה מיצים, כולל מיץ ענבים, מוצאים תרחיפים, שבהם מיץ הפירות הוא עכור, כי נשארים בו חלקיקים בעלי משקל סגולי כמו הנוזל, ולכן הם אינם שוקעים ואינם צפים. לצורך הבהרתו מעבירים דרכו חומר, הסופח את

¹⁹ הם נקראים גם קוטלי קצף, כי טפה אחת של החומר מסוגלת להרוס כמות גדולה של קצף. זה כל כך פתאומי ומהיר שקראו להם בשם קוטלי הקצף.

²⁰ יש מקילים בדיעבד, כי הכמויות קטנות ואינם בגדר דבר המעמיד, ואחר קטילת הקצף, אין להם כל משמעות.

עצמאיים, אולי שייכים לקבוצה 1. לאלו אפשר לשייך את החמרים E640-637.

11. חמרי התפחה

Leavening agents, *Trieb- und Backmittel*, Agent de fermentation, разрыхлители

בתנאים רגילים, בצק העומד מספר שעות תופח. באמצעות תוספת חמרי תפיחה, הבצק תופח מהר יותר. התהליך הוא הפיכת הסוכר לכהל ודו תחמוצת הפחמן, באמצעות האנזימים המתאימים. דו תחמוצת הפחמן גורמת לתפיחת הבצק. תהליך דומה קורה גם ביצירת הבירה. שם דו תחמוצת הפחמן מתנדפת¹⁶ והכהל נשאר בבירה. במקרה זה גידול הפטריה היוצרת היא הבעיה, מכיוון שנותנים לפטריות את המזון הנחוץ להן¹⁷.

ישנה גם האפשרות לתת מלחי קרבונאט ודומיהם, שישחררו ישירות את דו תחמוצת הפחמן לתוך הבצק. זה הבסיס לאבקות האפיה הכשרות לפסח¹⁸.

החמרים העיקריים מסומנים ברשימת E-ה במספרים 341, 500-504, E948-938.

12. חמרים מקציפים

Foaming agents,
Schaumstabilisatoren
Schäumende Mittel, Stabilisateurs
de mousse, produits moussants,
пенообразователи

לפעמים משתמשים בחמרים יוצרי קצף, למשל להפעיל את הקצף של לובן הביצה, החלבון. יש לבדוק את המקור של

¹⁶ או נאספת לאחר השתחרותה.

¹⁷ נעמוד על כך בנושא התססים-האנזימים.

¹⁸ שכן תהליך ההתפחה הוא תהליך החימוץ.

17. חמרי ליחלוח

Humectants, *Feuchthaltendemittel*,
Produits maintenant l'humidité
oder produits hydratants,
влагоудерживающие агенты

עבור חמרים הנוטים להתייבש, אפשר להוסיף חמרים היגרוסקופיים, מושכי מים. כפי שהזכרנו קודם, מלח הבישול הרגיל הוא היגרוסקופי. רוב החמרים הללו הם מלחים, אבל יכולים להיות גם סוכרים ועוד. החמרים העיקריים מסומנים ברשימת ה-E במספרים 420 – E640, 422. בגליצרין יש לשים לב למקור.

18. חמרים מונעי גושים

Anti caking agents (1),
Antiklumpmittel, Produits anti-grumeaux, антислеживающие агенты

ישנם חמרים, בעיקר חמרים הסופגים מים, היגרוסקופיים, שעם התייבשותם גורמים ליצירת גושים. גושים כאלה נשארים גושים גם כשמערבבים אותם בתוך מזונות. יש חמרים, בעיקר מלחים אנאורגניים, שמוסיפים בכמות קטנה לתוך החומר וימנעו את עשיית הגושים. ברוב החמרים הללו אין בעיות כשרות, אם כי לפעמים משתמשים באבקת חלב. החמרים העיקריים הם E530, 535 – 538, E541.

19. חמרים משפרי קמח ובצק

Flour and Dough improvers, *Teig und Mehl verbesserer*, Compléments pour farines et pâtes, улучшители качества муки и теста

חמרים שמטפלים בהם את הקמח לפני הכנתו לבצק. החמרים הללו הם עפ"ר אנזימים שהוכנסו לקמח, על מנת לשפר את יצירת הבצק אחר כך. הם בעצם תהליכי הכנה לבצק ולחמרי התפיחה

הגבישים המוצקים. חומר זה נקרא חומר מבהיר. זה יוכל להיות חומר קריסטלי, כמו סיליקון, שאין בו שאלת כשרות, אבל יוכל להיות גם ג'לטנה (ראה עמוד XXX) או חמרים אחרים.

הלבנת חומר תתכן גם ע"י צביעה, אבל אז אינו שקוף – ראה לעיל.

15. חמרי עיכור

Cloudifiers, *Trübmacher*, Produits troublants, Создают идентичную натуральной "мутность" напитка

לפעמים הביקוש הוא דווקא לחומר בלתי שקוף. הכוונה למנוע משקעי גרגרים קטנים, כמו במיצי פירות. החמרים שבשימוש הם בעיקר E445, E444.

16. חמרי ייבוש

Desiccants, *Trocknersubstanzen*, Substances dessechantes, десиканты, осушители (вещества, вызывающие обезвоживание)

ישנם חמרים שהם רטובים, או סופגי מים, שאנו מעוניינים במצב היבש שלהם, לצורך אריזה או לצורך השימוש. לדוגמא מלח הבישול הוא סופג רטיבות טוב²¹. כדי לשמור על המלח במצבו היבש, שיצא דרך חורי הממלחה, שמים כמה גרגירי אורז לתוך הממלחה. במקרה זה השתמשנו באורז. ישנם הרבה חמרים, בעיקר מינרלים, המוספים לחמרי המזון לצורך ייבושם, למשל לאריזתם בנייר. החמרים העיקריים מסומנים ברשימת ה-E במספרים E570 – 551.

²¹ ולכן גם השימוש בו למליחת הבשר, ראה בחלק השני/

התסס המבוקש. עתה הם עוברים תהליך ניפוץ והתסס יוצא החוצה. בתהליכי ניקוי מקבלים את התסס הנקי, אותו מכניסים לחומר המבוקש. הוא מבצע את התהליך המבוקש. חשוב שבקרקע המזון, הן בתרבית הראשונה והן בתרבית השנייה, יהיו רק חמרים כשרים.

הדוגמא הקלאסית הוא התסס רנין. רנין נחוץ לייצור הגבינה. בלעדיו לא מתקבל גבן טוב. התסס הראשוני היה בקיבת העגל (הגמרא בע"ז... דנה בשאלה: מדוע אסרו גבינות עכו"ם? הטעם העיקרי הוא שמעמידים אותה בקיבת נבלה). היום רוב הרנין מיוצר בבקטריות ומעובד בדרך דלעיל. בתהליך זה מתקבלת רוב הגבינה הכשרה. הרנין אינו התסס היחיד בתעשית הגבינה. יש לבדוק שכל התססים וגם חומרי גידוליהם יהיו כשרים.²⁶

חלק קטן מהתססים מוינו לעת עתה ברשימות ה E1102 - E1105.

21. חמרים מרככים

Tenderizers, *Zartmacher*,
Attendrisseurs, размягчитель мяса
(мясных волокон)

חמרי ריכוך משמשים בעיקר לבשר. ישנן דרכים שונות לריכוך הבשר. שהייה - ישנן ארצות שונות שאינן מתירות את הוצאת הבשר מבית המטבחיים תוך 48 שעות, הזמן המינימאלי הנחוץ להבשלת הבשר. הבישול הוא כמובן חשוב לריכוך הבשר. בתעשייה משתמשים גם בתמיסות תססים, הפפאין מצמח הפפאיה והברמלין מצמח האננס. בדרך כלל אין בעיות בחמרים אלו.

²⁶ פעם קבלתי אישור כשרות, כולל פסח, על תסס, שמצאתי אח"כ שבקרקע המזון היו גם חלבונים מבשר לא כשר וגם חמרים בעלי חשש חמץ. התברר שהרב המפקח לא חשש למזון השמרים הללו, כי חשב שאינם נמצאים בפנים. הם אינם בפנים אבל בלעדיהם אין לגדל את השמרים.

שפועלים רק בשעת עשיית הבצק. כאן הפעילות מכינה. גם כאן מדובר בעיקר בתססים-אנזימים שכשרותם תלויה בדרך הכנתם. גם החמרים E322 ו E471 יכולים לשמש כאן, בעוד האחרון עפ"ר לא כשר. גם תוספת קמח שעורים, קמח סויה, חומצה אסקורבית ואבקת חלב יכולים לעזור לתפיחת הקמח.²²

20. תססים

Enzymes, *Enzyme und Fermente*,
Enzymes et ferments, ферменты

כל תהליכי החיים מבוססים על פעילות אנזימים-תססים. התססים הללו מאפשרים את פעולות החיים. הם מפרקים את המזון ומאפשרים בנייתו בתאי הגוף. חלק מהתססים לקוחים מגוף האדם עצמו, אבל רובם הם תהליכים דמויי הקיימים בגוף וברובם מקורם בבקטריות או בפטריות נמוכות.

רוב התססים שמשמשים בהם בתעשיית המזון, באים מפטריות, משמרים או מבקטריות²³, שבאופן טבעי או באופן מלאכותי²⁴ קבלו את התכונה הרצויה. הם גדלים ומתחלקים או אפילו עוברים תהליכי שכפול ועי"ז מובטחת העברת התכונה לצאצאים. את הבקטריות או הפטריות מחזיקים בתרבות כמעט נקייה, בתוך חומר משמר²⁵. מתוך המאגר לוקחים כמות קטנה ומגדלים בתוך קרקע המזון ותוך ימים מקבלים את התרבית הראשונה, נגיד 1 ליטר. את התרבית הראשונה מערבבים נגיד בתוך מאה ליטר וכעבור כשבוע ימים כל הכמות הפכה לשמרים האמורים, שבתוך גופם נמצא

²² אסור לאפות לחם עם חלב או אבקת חלב.

²³ שכולם למעשה סוגי פטריות.

²⁴ ראה לעיל הגדרת המינים.

²⁵ עפ"ר גליצרין, שצריך להיות כשר.

הם השעוות, שרלק ועוד, שמספריהם הם: E900 – 904, 912, E914. השרלק משמש גם כדוחה חרקים, אבל ייתכן והוא אסור לפי ההלכה (ראה בחלק הקודם)

ב. חמרי מזון כתוספים

Foods substances, *Nahrungsmittel*,
Produits alimentaires, продукты
питания, продовольствие

א. ויטאמינים,

ב. מינרלים,

ג. שמן דגים

ישנם מצבים, בהם חייבים הייצרנים להוסיף חמרים חיוניים לתוך המאכלים המוכנים. כך שבנוסף לויטאמינים הנמצאים בתוך המוצר, מוצאים תוספת ויטאמינים, למשל, של ויטאמין D ו A בתוך מרגרינה. היום הויטאמינים הם עפ"ר מלאכותיים, אבל בזמן לא רחוק, היו מפעלים רבים שהכניסו שמן דגים, שאינו כשר, לתוך השמן, של השומנים.

בארצות שונות, מלח הבישול הוא נחשב מההרים. במקרה זה יכול להיות מחסור בIOD. במדינות שונות ישנו חוק המחייב עירוב של קאליום יודיד לתוך מלח הבישול. אין לזה משמעות הלכתית, אך צריך לדעת על קיום הדבר. אפילו מוצרים פשוטים יחסית יכולים להיות מעורבבים עם חמרים זרים.

בנוסף יש הצורכים טבליות או כמוסות המכילות תוספי מזון חיוניים, הכוללים את החמרים דלעיל. בעיקר מדובר בקפסולות ג'לטנה או בתחליפיהן.

ג. תרופות

במאכלי האדם אסור לערב תרופות. מאידך, במזון בעלי חיים מוצאים לעיתים קרובות אנטיביוטיקה ועוד. רצוי לפחות לדעת שבבשר ייתכן וימצאו חמרים אנטיביוטיים, הורמונים וכדומה.

22. תחליפי מלח

Salt substitutes, *Salzersatzmittel*,
Succédanés du sel, заменитель соли
השימוש במלח בחמרי מזון הוא רב. יש המשתמשים בו כחומר משמר. במטבח הכשר משמש המלח גם למליחת הבשר²⁷. יש אנשים שהשימוש במלח אסור להם בכלל וכאלה שרק השימוש המופרז אסור להם. המלח הרגיל בנוי מנתרן וכלור. יש מלח נתרני ללא כלור ומלח הקשור לכלור ללא נתרן. במלחים אלו אין בעיות כשרות אבל יש בעיות, כגון: האם מותר למלוח בשר במלח אחר²⁸.

23. חמרי הפרדה

Anticaking agents (2),
Trennmitteln, Produits de séparation,
антислеживающие агенты
על מנת למנוע הדבקה לרקע, למשל בעוגות, סוכריות ועוד משתמשים בחמרי הפרדה. חמרי ההפרדה העיקריים הם גיר, שומנים ושעווה. בשומנים יש עפ"ר בעיות כשרות. בשעווה צמחית פחות. בשעוות דבורים טפלנו בפרק הקודם. בגיר אין בעיות. החמרים העיקריים הם E551 - E903, 901, 570, 556.

24. חמרי ציפוי

Glazing agents, *Uebezugsmittel*,
Produits de glaçage, глазирующие
вещества
המטרה למנוע התייבשות מהשכבה החיצונית וכן אבוד טעם לסביבה. חלק מהם משמשים גם לציפוי פירות, לשמירתם בקרור. החמרים החשובים

²⁷ ראה בפרק המתאים בכרך הבא.

²⁸ כללית אפשר לומר, שבמלחים בעלי כושר ספיגה דומה אפשר למלוח, פרטים יובאו בכרך הבא.



חלק י"ב



תוספים לפי המספור של השוק האירופי

Additives in Europe

Zutaten in Europa

Les aliments avec les numéros E

Европейский рынок

תוספים לפי המספור של השוק האירופי

Koscher auch für Pessach
Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)

Косшер включая песах

משרשי צמח, צבע מאכל צהוב כתום,
נמס במים, נמצא בעיקר באוכל מוכן,
במרגרינה, בגבינות, בחרדל, באטריות
ובממתקים.

E 101 (E 101a – 5 phosphate)
Riboflavin, Lactoflavin, Vit. B2 (5
phosphate), *Riboflavin, Vit. B2 (5
phosphate)*, Riboflavin (5 phosphate),
Рибофлавин, Рибофлавин-5'-фосфата
натриевая соль

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгача)

תוצר פרמנטציה או סינתיזה, ויטאמין
B2, צבע כתום צהוב, נמצא בעיקר
בגלידות, במרקים, ברטבים, בגבינות,

הבאנו כאן את הרשימה המורחבת.
המספרים הנוספים סומנו באות מיוחדת
ובכוכב לפני המספר, ובחלקם אינם
מובאים בשפות השונות. זאת כיוון שאין
להם עוד שמות מוסכמים או שהללו טרם
פורסמו^{1,2}.

E-Nr

E 100 – E 199 צבעים

Colours, *Farbstoffe*, Colorants,

E100-109 Yellow, *Gelb*, Jaune

E 100 Curcumin (C.I. 75300),

Curcumin, Curcumine, Куркумины

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

¹ המספרים מעידים על חומר מסויים וההערכה
היא לגבי כשרות החומר הנקי. בהערכת הכשרות
של המוצר המוגמר, אפשר לקחת בחשבון שהחומר
נקי, שכן אם יש בו זיהומים או חמרי אי נקיות
הם בטלים, הן בכמות והן באיכות. לגבי השימוש
בטבלה זו לצורך השגחה, יש לבדוק ולברר על
נקיות החמרים.

² בהכנת חלק זה נעזרנו בחוקרים שונים. עיקר
תודתנו נתונה לפרופסור יעקב קרקובר, שהשקיע
עמל רב בביקורת ובהצעות. ישר ה' כחו.

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 107 - E 111

כשר, כולל פסח

Synthetic,

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 107 Yellow 2G (Food Yellow 5), *Gelb 2G*, *Jaune 2G*, *Желтый 2G*

צבע צהוב סינתטי, נמצא במזונות שונים.

E 110 – 119 Orange, *Orange*, Orange

E 110 Sunset yellow FCF, (C.I. 15985, FD and C yellow 6), *Gelb-orange S*, *Jaune-orange S* [Azo dye], *Желтый "солнечный закат"*

צבע צהוב-כתום סינתטי, נמצא בעיקר בדגים, במשקאות קלים ובממתקים, במגדנות, ובריבות.

***E 111** Orange GGN

E 120 – 129 Red, *Rot*, *Rouge*

E 120 Cochineal (Carminic acid of cochineal) Carminic acid; C.I. 75470; Natural red, *Echtes Karmin*, (*Cochenille*)4, *Cochenille* (Acide carminic), Экстракт Кошенили, Карминовая кислота, Кармин

במוצרי חלב, במזון לתינוקות (כויטאמין), במיונה ובמיני מאפה.

E 102 – 105

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 102 Tartrazine (C.I. 19140 FD and C yellow 5) [Azo dye], *Tartrazin*, *Tartrazin*, *Тартразин*

צבע מאכל צהוב סינתטי, רצוי להמנע ממנו. נמצא בעיקר בממתקים, בסירופים, במרקים, ברטבים, בחרדל, בדגים מעושנים, במוצרי לימון, במוצרי דבש וסוכר (ריבות) ובאוכל מוכן.

(אסור לשימוש באירופה)

***E 103** Chrysoine resorcinol

E 104 Quinoline yellow, (C.I. 47005), *Chinolingelb*, *Jaune de quinoline*, *Желтый хинолиновый*

צבע צהוב-ירוק סינתטי, (רצוי להמנע ממנו) נמצא בעיקר בממתקים, בפודינג ובדגים מעושנים.

***E 105** Fast yellow

***E 106** Riboflavin-5-sodium phosphate

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho forpassover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

***E 121 Citrus red**

Цитрусовый красный №2

Forbidden נאסר לשימוש

E 122 Carmoisine (Azorubine; C.I. 14720) *Azorubin*, Azorubine [Azo dye], Кармуазин, Азорубин

צבע אדום סינתטי, (רצוי להמנע ממנו). נמצא בעיקר במאכלים מוכנים, במרקים, בפודינג, בקמח לטיגון, ברטבים ובממתקים.

E 123 Amaranth (C.I. 16185 FD and C Red 2), *Amaranth*, Amarante, Амарант

צבע אדום סינתטי (נאסר לשימוש), נמצא בעיקר במשקאות חריפים, ברסק פירות ובמלוי לעוגות.

E 124 Ponceau 4R, (C.I. 16255); Cochenillrot, *Poncau 4R*, rouge Cochnille A, Пунцовый 4R, Понсо 4R

צבע אדום סינתטי (רצוי להמנע ממנו), נמצא בעיקר בדגים, בריבות ובממתקים.

E 125 Ponceau SX, Scarlet GN**E 126 Ponceau 6R****E 127** Erythrosine, (C.I. 45430; FD and C red 3), *Erythrosin*, Erythrosine, Эритрозин

צבע וורוד-אדום המותר באירופה רק לצביעת דובדבנים ומוצריהם. נמצא גם במיני מאפה, ברטבים, במוצרי דגים ועוד.

E 128 Red 2G, (C.I. 18050), *Rot 2G*, Rouge 2G, Красный 2G, блестящий FCF

צבע אדום מכנימות ממרכז אמריקה, נמצא בעיקר במשקים כהליים, בריבות, במרקים, בדברי מאפה ובעוד הרבה חמרים.

בעיקרון לא כשר

Not kosher,

Nicht kosher;

Non casher (impropre à la consommation),

Не кошерно

יחד עם זאת, בהרבה ממדינות אירופה, התחליפים (E 124) נאסרו מסיבות בריאות. נתעוררה השאלה: האם אפשר להתיר את החומר בכל זאת. יש מתירים לאחר י"ב חודש – שכן כל בעל חיים שאין לו שדרה אינו מתקיים י"ב חודש, לכן לאחר ייבוש ופירור, או לאחר ייב חודש התיירוהו גדולים. לפי זה יש לנו את החומר ככשר, לא מהדרין.

צורך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

E 121 – E 128 Azo dyes, *Azo dyes*,

Azo dyes

צבעים סינתטיים.

כשרים, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 132 Indigo carmine, (Indigotine; C.I. 73015; FD and C blue 2), *Indigotin*, Indigotine, Carmin d'indigo, Индигокармин

צבע כחול סינתטי, נמצא בעיקר בציפויים, במשקאות קלים, במיני מאפה, במסטיקים ובממתקים. (מסוכן)

E 133 Brilliant blue FCF, (C.I. 42090; FD and C blue 1), *Brilliant blau*, Bleu brilliant FCF, Блестящий синий FCF

צבע כחול סינתטי (רצוי להמנע ממנו), נמצא בעיקר בשימורי ירקות.

E 140 – 149 Greens, *Grüne*, Verts

E 140 – E 141

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

E 140 Chlorophyll (C.I. 75810), *Chlorophyll*, Chlorophyll, Хлорофилл

E 141 Copper complexes of chlorophyll and chlorophyllins, chlorophyllins, (C.I. 75810; Cooper phaeophytins, *Chlorophill*, *Kupfer komplexe des Chlorophyll*, Chlorophylle, complexes culviques des chlorophylles, Медные комплексы хлорофиллов

צבע אדום סינתטי, המותר באירופה רק למוצרי בשר טחון עם חמרים צמחיים (נקניק).

E 129 Allura red AC, (C.I. 16035; Food red 17; FD and C red 40), *Allurarot AC*, Rougu allura AC, Красный очаровательный AC

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

צבע אדום סינתטי (רצוי להמנע ממנו), הנמצא בעיקר ביין ובסודה. מקובל ככשר. יש חוששים.

E 130 – 139 Blue and violett, *Blau und Violett*, Blue et violett

E 130 – E 133

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

***E 130 Indanthrene blue RS**

E 131 Patent blue V, (C.I. 42051), *Patent blau V*, Blue patenté V, Патентованный синий V

צבע כחול סינתטי, נמצא בעיקר בציפויים, במשקאות קלים ובממתקים.

(מסוכן)

E 150a Caramrl colour, *Caramel*, *Zuckerkulör*; Caramel, Сахарный колер I простой

צבע חום כהה המתקבל מחימום הסוכר, נמצא בעיקר במיני מאפה, בחומץ, במיני תמציות, במשקאות חריפים, במרקים ובמאכלים מוכנים.

E 150b - 150d Caustic sulphite caramel, Ammonia caramel, Sulphite ammonia caramel, *Ammoniak- und Sulfitkulör*; Caramel, Сахарный колер II, Сахарный колер III, Сахарный колер IV

צבע חום כהה המתקבל מחימום הסוכר, נמצא בעיקר במיני מאפה, בחומץ, במיני תמציות, במשקאות חריפים, במרקים ובמאכלים מוכנים.

E 151 – E 152

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 151 Black PN *, (Brilliant black PN; C.I. 28440), *Brillant schwarz*, Noir brillant BN, Noir PN, Блестящий черный PN

צבע שחור סינתטי, נמצא בעיקר בדגים, בלקריצה, בשוקולד ובממתקים.

***E 152 Black 7984**, Уголь

E 153

Carbon black, (Vegetable carbon); *Kohlen schwarz*,

צבע ירוק ממצוי עלים ירוקים, נמצא בעיקר בירקות ירוקים מעובדים, בשומנים, במסטיק, בגלידה, בפודינג ובממתקים.

E 142 – E143

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 142 Green S, (Acid brilliant green; Food green S; Lissamine green, C.I. 44090), *Brillantsäure*, Vert S, Пищевой зеленый S, Блестящий зеленый S

צבע ירוק סינתטי (רצוי להמנע ממנו), נמצא בעיקר במוצרי גבינה, בשימורי ירקות, ברטבים ובממתקים.

***E 143 Fast green FCF (FD and Green 31)**

E 150 – 159 Brown and black, *Braun und Schwarz*, Brun et noir

E 150a – E150d

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover,

Koscher; benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

E 160a – E 160b

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 160a Alpha, Beta and Gamma carotene, (C.I. 75130), *Carotinmischung oder Beta carotin*, Carotènes melanges beta carotènes, Каротины, Бета-Каротин

(синтетический), Экстракты

натуральных каротинов

צבע צהוב עד כתום, טבעי או מלאכותי, נמצא בעיקר בחמאה, במרגרינה, בגבינה, במיונז, בפודינג, ביוגורט ובממתקים. ניתן לתרנגולות כדי שיטילו ביצים עם חלמון כהה.

E 160 b Annatto Bixin, Norbixin, (C.I. 75120; Orlean, Rocou), *Bixin, Norbixin*, Bixin, Norbixin, Аннато экстракты, Биксин

צבע צהוב עד אדום, מופק מקליפות זרעי אננאטו, נמצא בעיקר במרגרינה, בגבינה, ברטבים, בשמנים, במשקאות קלים ובממתקים.

E 160c – E 160f

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Charbon végétal médicinal, Уголь растительный

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

צבע שחור משריפת צמחים, משמש בצפוי גבינות קשות ונמצא בעיקר גם בממתקים, בלקריצה. במיצי פירות ובריבות.

E 154 – E 155

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 154 Brown FK, (Kipper brown; Food brown), *Braun FK*, Brun FK [Azo dye], Коричневый FK

צבע חום סינתטי, מותר רק לשימוש בדגים מעושנים.

E 155 Brown HT, (C.I. 20285; Chocolate Brown HT), *Braun HT*, Brun HT [Azo dye], Коричневый HT, Шоколадный коричневый

צבע חום סינתטי (רצוי להמנע ממנו), נמצא במיני מאפה, במגדניות ובחמרי טעם.

E 160 – 199 Other colours, *Andere Farben*

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

E 161a Xanthophylls flavoxanthin, (C.I. 75135), *flavoxanthin*, flavoxanthin, Флавоксантин

צבע סינתטי כתום צהוב. נמצא בעיקר במרגרינה ובמוצרי חלב, במגדניות ובחמרי טעם.

E 161b Lutein (C.I. 75135), *Lutein*, Lutein, Лютеин

צבע צהוב, נמצא במגדניות, בביצים ובחמרי טעם.

E 161c Cryptoxanthin (C.I. 75135), *Cryptoxanthin*, Cryptoxanthin, Криптоксантин

צבע צהוב, נמצא במזונות שונים ובמשקאות קלים.

E 161d Rubixanthin (C.I. 75135), *Rubixanthin*, Rubixanthin, Рубиксантин
צבע צהוב נמצא במזונות שונים ובמשקאות קלים.**E 161e** Violaxanthin (C.I. 75135), *Violaxanthin*, Violaxanthin, Вилоксантин
צבע צהוב נמצא במזונות שונים ובמשקאות קלים.**E 161f** Rhodoxanthin (C.I. 75135), *Rhodoxanthin*, Rhodoxanthin, Родоксантин

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 160c Capsanthin *, (Capsorubin); Paprika extract; Oleoresin, *Paprika oleoresine*, *Paprika extract* Carotènes melanges beta carotènes, Маслосмолы паприки

צבע כתום המופק מפלפל אדום, נמצא בעיקר בגבינה ובריבה.

E 160d Lycopene * (C.I. 75125), *Lycopin*, Lycopene, Ликопин
צבע אדום המופק מעגבניות, נמצא בעיקר במגדניות ובחמרי טעם.**E 160e** Beta-apo-8'-carotenal *, (C30; beta-8'-apocarotenal), *Beta-apo-8'-carotenal*, Beta-apo-8'-carotenal, Бета-апо-8'-каротиновый альдегид
צבע צהוב-אדום-כתום סינתטי, נמצא בעיקר במגדניות, בגבינה קשה, ובחמרי טעם.**E 160f** Ethyl ester of beta apo-8'-carotenoic acid (C30) *, *Beta-apo-8'-carotin- ester*, Beta-apo-8-carotin-ester, Метилловый и этиловый эфиры Бета-апо-8'-каро-тиновой кислоты
צבע צהוב כתום סינתטי, שמופק מצמחים, נמצא בעיקר במגדניות ובחמרי טעם.**E 161a – E 161j**Carotene derivates, Xantophylls, *Carotene**derivates*, *Xantophylls*, Carotene derivates, Xantophylls

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

צבעים בין אדום לכחול, מופק מפרחים, פירות וירקות. נמצא בעיקר במשקאות, בגלידה, בשימורי פירות וירקות ובמתקים.

E 170 – E 175, E 180 - E 181

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 170 Calcium carbonate (Chalk; C.I. 77220), *Calcium carbonat*, Carbonate de calcium, Карбонат кальция, Кальций углекислый

צבע לבן-אפור, מופק מסיד. נמצא בעיקר בציפוי על כדורים וכד', כמייצב לפירות וירקות משומרים, בממתקים, במיני מאפה ובמגדניות.

E 171 Titanium dioxide (C.I. 77891), *Titaniumdioxid*, Dioxyde de titane, Диоксид титана, Двуокись титана

מינרל לבן, נמצא בעיקר בטבליות ובמתקים, ברטבים ובגבינות.

E 172 Iron oxides, Iron hydroxydes, (Yellow-brown) C.I.77492; Red 77491; Brown 77499), *Eisenoxide*, *Eisenhydroxide*, Oxydes et hydroxydes de fer, Оксиды железа

צבע צהוב נמצא במזונות שונים ובמשקאות קלים.

E 161g Canthaxanthin, (C.I. 75135), *Canthaxanthin*, Canthaxanthin, Кантаксантин

צבע כתום, נמצא בשוק טבעי או סינתטי, נמצא בעיקר ברטבים שונים, בדגים מעושנים ובמיני מאפה.

*** E 161h Zeaxantin**

***E 161i Citranaxanthin**

***E 161j Astaxanthin**

E 162 Beetroot red, (Betanin; Betanidin), *Betanin*, Rouge de betterave, Bétanine, Красный свекольный

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

צבע אדום כהה מופק מסלק, מצמחים, אבל גם מפסולת היין. נמצא בעיקר בריבות, ביוגורט, במסטיק ובמאכלים מיוחדים (כגון מרכיבי הפיצה).

E 163

Anthocyanins, *Anthocyane*, Anthocyanes, Антоцианы

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

E 579, E 585

גם הם צבעים, ראה במספרים המתאימים.

**E 200 – 299 Preservatives****חמרים משמרים****E 200 – E 203 Sorbats סורבאטים**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха Нужна Ашгаха)

משמרים מקבוצת החומצה הסורבית ומלחיה. נמצאים בעיקר במרגרינה, במוצרי חלב, במיוזן, במוצרי דגים, ברטבים, בתמציות, בירקות חמוצים, במשקאות קלים, בריבה וביין. ייתכן מרכיב מחמץ.

E 200 Sorbic acid, *Sorbinsäure*, Acide sorbique, Сорбиновая кислота

E 201 Sodium sorbate, *Natriumsorbat*, Sorbate de natrium, Сорбат натрия

E 202 Potassium sorbate, *Kaliumsorbat*, Sorbate de potassium, Сорбат калия

E 203 Calcium sorbate, *Calciumsorbat*, Sorbate de calcium, Сорбат кальция

צבעים צהוב-אדום-חום-שחור, בא מברזל כפיגמנט טבעי. נמצא בטבליות ובמתקים, במיני מאפה ובממרח דגים.

E 173 Aluminium (C.I. 77000), *Aluminium*, Aluminium, Алюминий מתכת האלומיניום, נותנת צבע כסף, משמשת ציפוי לתרופות וממתקים. נאסר לשימוש.

E 174 Silver (C.I. 77820), *Silber*, Argent, Серебро מינרל הכסף בצבע הכסף, משמש ציפוי לתרופות וממתקים.

E 175 Gold (C.I. 77480), *Gold*, Or, Золото מינרל הזהב בצבע הזהב, משמש ציפוי לתרופות וממתקים.

E 180 Pigment rubine (Lithol rubine BK C.I. 15850), *Litolrubin BK*, Litolrubin BK, Рубиновый литол BK צבע אדמדם סינתטי, מותר רק לצביעת קרום הגבינה.

E 181 Tanin*E 182 Orcein, Orchil**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха Нужна Ашгаха)

E 213 Calcium benzoate,
Calziumbenzoat, Benzoate de
calcium, Бензойноокислый кальций,
Бензоат кальция

E 214 - E 219 PHB-ester

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year
*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*
Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année
Нужна Ашгача

משמרים מהקבוצה הפאראבנזואית.
הם משמרים טובים בחלקם גם נגד
בקטריות ופטטריות. נמצאים בעיקר
במוצרי דגים, בסלטים, בשימורי פירות,
במיצים ובבירה.

E 214 Ethyl 4- Hydroxybenzoate
(Ethyl para-hydroxybenzoate)

*Ethyl 4 – Hydroxybenzoate, pHB-
Ester und Benzoate*, pHB d'ethyle,
Этиловый эфир парагидро-кси-
бензойной кислоты

מסוכן

E 215 Sodium salt, (Sodium ethyl
para-hydroxybenzoate), *pHB-Ester-
Natrium-Ethyl-Verbindung*, Derive
sodique dup- pHB-Ester und Benzoate,
pHB d'ethyle, Натриевая соль
этилового эфира пара-гидрокси-
бензойной кислоты

E 216 Propyl 4-hydroxibenzoate,
(n- Propyl 4-hydroxibenzoate;
Propyl para-hydroxibenzoate),

***E 209 Heptyl p-hydroxybenzoate**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

E 209 – 219 Benzoates **בנזואטים**

E 210 – E 213

Benzoic acid and salts

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

משמרים מקבוצת החומצה הבנזואית
ומלחיה, נמצאים בעיקר במוצרי דגים,
בשימורי פירות וירקות ודגים, במשקאות
קלים, בסלטים ובמיוז. יש רגישים
לחמרים אלה.

E 210 Benzoic acid, *Benzosäure*,
Acide banzoique, Бензойная кислота

E 211 Sodium benzoate,
Natriumbenzoat, Benzoate de
sodium, Бензойноокислый натрий,
Бензоат натрия

E 212 Potassium benzoate,
Kaliumbenzoat, Benzoate de
potassium, Бензоиноокислый калий,
Бензоат калия

בפירות יבשים, בשימורי פירות, כתוספת לחזרת, במוצרי תפוחי אדמה, במשקאות קלים ובמכילי כהל. הם עוצרי תסיסה וגם שומרי הצבע.

E 220 Sulphur dioxide, *Schwefeldioxid*, Anhydride sulfureus, Диоксид серы, Сернистый ангидрид

E 221 Sodium sulphite, *Natrium sulfite*, Sulfite de sodium, Сульфит натрия

E 222 Sodium hydrogen sulphite (Sodium bisulphate; Acid sodium sulphite)

Natriumhydrogensulfite, Sulfite acide de sodium, Гидросульфит натрия

E 223 Sodium metabisulphite (Disodium pyrosulphite), *Natriumdisulfite*, Disulfite de sodium, Метабисульфит натрия

E 224 Potassium metabisulphite, (Potassium pyrosulphite), *Kaliummetesulfite*, Disulfite de potassium, Метабисульфит калия

E 225 Potassium sulphite, *Kaliumsulfite*, Sulfite de potassium

E 226 Calcium sulfite, *Calciumsulfite*, Sulfite de calcium, Сульфит кальция

E 227 Calcium hydrogen sulphite (Calcium bisulphite); *Calciumhydrogensulfite*, Sulfite acide de calcium, Гидросульфит кальция

pHB, pHB de propyle, Пропиловый эфир, пара-гидрокси-бензойной кислоты

נאסר

E 217 Propyl 4-hydroxybenzoate, sodium salt, (Sodium n-propyl p-hydroxybenzoate; Sodium propyl para-hydroxybenzoate), *pHB-n-Propylester-n-Propylester-natriumpropyl-Verbindung*, Dérivé sodiaue du pHB de propyle, Натриевая соль пропило-вого эфира парагидро-кси- бензойной кислоты

נאסר

E 218 Methyl 4-hydroxybenzoate (Methyl para-hydroxybenzoate; *pHB-ethylester*; pHB de methyle, Метилловый эфир пара-гидрокси-бензойной кислоты

E 219 Methyl 4-hydroxybenzoatesodium salt (Sodium methyl para-hydroxybenzoate; Sodium methyl hydrobenzoate), *pHB-Natrium-methylester*, Dérivé sodique du pHB de methyle, Натриевая соль метилового эфира пара-гидро-кси-бензойной кислоты

E 220 – 229 Sulphits סולפיטים

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

משמרים, מלחי גפרית, משמשים לשימור ולמניעת חימצון, נמצאים בעיקר

משמר סינתטי מכיל גפרית. מיועד לטיפול בקליפות פרי הדר ובננות (זהירות באכילתם).

E 234 Nisin, *Nisin*, Nisine, Низин

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

חומר משמר שמופק מסטרטוקוקוס, פעילות אנטיביוטית, מוסף למוצרי חלב (גבינה רכה) ופודינג וכד'. החומר עצמו הוא כשר. הוא מגודל על חלב וצריך לבדוק על החלב והגבינה.

E 235 Natamycine, *Pimaricin*

Natamycine Pimaricin, Natamycine,

Пимарицин, намицин

לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

חומר משמר ואנטיביוטי המופק מפטריות, נמצא בגבינות שונות ובנקניק.

E 236 – E 238 Formats

פורמיאטים

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

E 228 Potassium hydrogen sulfite, *Kaliumhydrogensulfite*, Sulfite acide de potassium, Гидросульфит калия

E 230 – 239 Phenols & Formates

פנולים ופורמאטים

E 230 - E 233

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 230 – E 232 Biphenyl group

מסוכנים.

משמרים מקבוצת הפנילים. נמצא בעיקר בקליפות הדרים (זהירות באכילת קליפות הדרים) ובמוצרי הדרים.

E 230 Biphenyl, *Diphenyl*,

Biphényle, Дифенил, Бифенил

E 231 2-hydroxybiphenyl,

Orthophenol, Orthophénylphénol,

Орто-фенилфенол

E 232 Sodium biphenyl-2-yl

oxide (Sodium O-phenylphenol;

Sodium rthophenylphenate;

Dowicide A; Natriphene),

Natriumorthophenylphenol,

Orthophénylphénate de sodium, Орто-

фенилфенолят натрия

משמרים שונים.

E 233 2-(Thiazol-4-yl) benzimid

azole(Thiabendazole; Omnizole;

Thiaben: Tribenzole), *Thiabendazol*,

Thiabendazole, Тиобендазол

***E 240 Formalehyde**

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Косшер включая песах

נאסר לשימוש

E 242 Dimethyl dicarbonate,*Dimethyldicarbonat, Dimethyl dicarbonat, Диметил дикарбонат*

לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгаха)

משמר אנטיביוטי למשקאות לא כהללים, תה ותה מפירות ומיצים.

E 249 – E 252 Nitrits & Nitrats

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

מלחי החנקן (ניטריטים וניטראטים) משמשים (רצוי להמנע מהם) לשימור בשר מעושן (שמירת הצבע האדום), דגים, ומוצרי גבינה. בדרך כלל מיוצר מהחומצה הנקייה, אבל לפעמים מייצרים אותו משאריות מזון.

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

משמרים מקבוצת חומצת הנמלים, באירופה הוצאו למעשה מהשימוש. יכולים להמצא במזונות שונים.

E 236 Formic acid, *Ameisensäure*, Acide formique, Муравьиная кислота

E 237 Sodium formate, *Natriumsalz der Ameisensäure*, Formate de sodium, Формиат натрия

E 238 Calcium formate, *Calciumsalz der Ameisensäure*, Formate de calcium, Формиат кальция

E 239

Hexamine, *Hexamethylenetetramin*, Hexaméthylénetetramine,

Гексаметилентетрамин, уротропин

לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгаха)

משמר אנטיביוטי שמותר באירופה לשימוש רק לגבינות מסויימות, ייתכן למצאו במוצרי דגים.

חומר רעיל

E 240 -259 Nitrats ניטראטים

(Sodium diacetate; Dykon),
Natriumacetat, Acétate - diacétate
de sodium, Ацетат натрия,
уксуснокислый натрий

E 263 Calcium acetate,
Kalziumacetat, Acétate de calcium
(magnesium), Ацетат кальция
уксуснокислый кальций

Preservatives חמרים משמרים

***E 264** Ammonium acetate,
Ammonium acetate; Acétate de
ammonium

***E 265** Dehydroacetic acid

***E 266** Sodium dehydroacetate

E 270 – E 279 Lactates לקטטים

E270 - E283

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

E 270 Lactic acid, *Milchsäure*,
Acide lactique, Молочная кислота (L-
,D- и DL-)

חומצת החלב-החומצה הלקטית,
מיוצרת עפ"ר מבקטריות, משמשת כמונע
חימצון Anti-oxidant ווסת חומציות
במזון לתינוקות, בירקות חמוצים
ובמשקאות קלים, כתחליף לשמרים,
במיני מאפה, ושימור במרגרינה, ברטבים,
בדגים, בגבינות, במיוז וכד'.

E 249 Potassium nitrite,
Kaliumnitrit, Nitrite de potassium,
Нитрит калия

E 250 Sodium nitrite, *Natriumnitrit*,
Nitritpökelsalz, Nitrite de sodium,
Нитрит натрия

E 251 Sodium nitrate (Chile
salpêtre), *Natriumnitrat*, Nitrate de
sodium, Нитрат натрия

E 252 Potassium nitrate (Salpêtre),
Kaliumnitrat, Nitrate de potassium,
Нитрат калия

E 260 – 269 Acetates (ethanoates)
חומצת החומץ ומלחיה

E 260 – E 266

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

**חמרים משמרים ומווסתי חומציות
מקבוצת חומצת החומץ.**

נמצא בעיקר בשימורי פירות וירקות.
ייתכן שהחומץ הוא חומץ יין.

E 260 Acetic acid, *Essigsäure*,
Acide acétique, Уксусная кислота

E 261 Potassium acetate,
Kaliumacetat, Acétate de potassium,
Ацетат калия, уксуснокислый калий

E 262 Sodium hydrogen diacetate

E 290 – 299 Others

ווסתי חומציות

E 290, 296 – E 297

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 290 Carbon dioxide, *Kohlendioxide*, Carbon dioxide,

Углерода диоксид

דו תחמוצת הפחמן, מהאוויר (לפעמים מתסיסה, עודף מייצור בירה) משמר לכל סוגי המזון, גם ספק הגז עבור משקאות תוססים.

E 296 Malic acid, *Apfelsäue*, Acide malique, Яблочная кислота

חומצת תפוחים, עפ"ר סינתטית, משמשת ווסת חומציות בכל סוגי המזון, בעיקר בנוזלים או חצי נוזליים, ברטבים, במשקאות קלים, בריבה וכד'.

E 297 Fumaric acid, *Fumarsäure*, Acide fumarique, Фумаровая кислота

חומצה פומרית, מיוצרת מלאכותית, כחומר משמר וכחומר טעם במסטיק, במיני מאפה, במגדניות, בריבות, במוצרי חלב, במשקאות קלים ובממתקים.

**E 280 - 289 Propionates**

חומצה פרופיונית (Propanoates)

E 280 – E 283 Propionic acid and salts

חמרים משמרים מקבוצת החומצה הפרופיונית ומשמשים בעיקר למיני מאפה וללחם, למוצרי חלב וגבינה ובפיצה.

E 280 Propionic acid, *Propionsäure*, Acide propionique, Пропионовая кислота**E 281** Sodium propionate, *Natriumpropionat*, Propionate de sodium, Пропионат натрия**E 282** Calcium propionate, *Calciumpropionat*, Propionate de calcium, Пропионат кальция**E 283** Potassium propionate, *Kaliumpropionat*, Propionate de potassium, Пропионат калия**E 284 – E 285 Boric acid**

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

מלחי החומצה הבורית משמשים לשימור קויאר (שאינו כשר).

E 284 Boric acid, *Borsäure*, Acide borique**E 285** Sodium tetra borate (Borax), *Natriumborat*, Tétraborate de sodium, Боракс

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

***E 305** Ascorbil stearate, *Ascorbil stearat*, Stearate der ascorbyl

E 306 – E 309 Tochopherols (Vit.E)

קבוצת האנטיאוקסידנטים (מונעי החימצון) על בסיס ויטאמין E (טוכופרול) טבעי או סינתטי.

E 306 Tochopherol (Vitamin E), *Tochopherol (Vitamin E)*, Tochopherol (Vitamin E), Концентрат смеси токоферол

משמש בנוסף על מניעת החימצון כמקור לויטאמין. נמצא בעיקר בחמרים מוכנים ובשמנים טבעיים.

E 307 Synthetic alpha-tochopherol, (Vitamin E; DL-alpha-tochopherol), *Alphatochopherol*, Alpha-tochophérol, Альфа-Токоферол

E 308 Synthetic gama tochopherol, (Vitamin E; DL-gama-tochopherol) *Gamatochopherol*, Gama-tochophérol, Гамма-Токоферол

E 309 Synthetic delta-tochopherol, (Vitamin E; DL-delta-tochopherol) *Delta tochopherol*, Delta-tochophérol, Дельта-Токоферол

E 300 – E 399 Antioxidants & acidity regulators

АНТИОКСИДАНТЫ

מונעי חימצון וגורמי חומציות

E 300 – E 304 Vit. C, Ascorbates, *Vit C, Ascorbinsäurederivates*, Vit. C, Ascorbates

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгача)

קבוצת ויטאמין C, אנטיאוקסידנט (נגד חימצון) יכולים להיות בכל מיני המזון.

E 300 Ascorbic acid, Vitamin C, *Ascorbinsäure*, Acide ascorbique, Аскорбиновая кислота

E 301 Sodium L-ascorbate (Vit. C); *Natriumascorbate*, Ascorbate de sodium, Аскорбат натрия

E 302 Calcium L-ascorbate, *Calcium ascorbate*, Ascorbate de calcium, Аскорбат кальция

E 304 6-O-Palmitoyl-L-ascorbic acid, *Ascorbyl palmitat*, Palmitate de ascorbyl, Аскорбилпальмитат

E 305 - E 318

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

E 317 Erythrobinic acid**E 318 Sodium erythrobin****E 320 – 329 Lactates**

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Косшер включая песах

לקטטים**E 319 – E 321 BHA and BHT**

משמר ומונע חימצון בעיקר בשמן טיגון, בטיגונים, במיני מאפה, בממתקים, בדגני בוקר ובמסטיק.

***E 319 Tert. Butylhydroquinon (TBHQ)**

E 320 Butyl hydroxyanisole (BHA), *Butylhydroxyanisol* (BHA), Butylhydroxyanisol (BHA),

Бутилгидроксианизол

E 321 Butyl hydroxytoluene (BHT), *Butylhydroxytoluol* (BHT), Butyl hydroxytoluene (BHT),

Бутилгитроксиитолуол

E 322Lecithin, *Lecithin*, *Lécithine*,

Лецитины

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach***E 310 – E 313 Gallates**

אנטי אוקסידנטים מלאכותיים מקבוצת הגאלאטים. נמצאים בשמנים ושומנים צמחיים, בחלב באוטומאטים, בדגני בוקר, ברטבים ובמרקים, ברסק תפוחי אדמה ובמסטיק. רעילים.

E 310 Propyl gallate (Propyl 3,4,5, trihydroxybenzoate, *Propylgallat Gallate*; (*Gallussäureester*), Gallate de propyl, Пропилгаллат

E 311 Octyl gallate, *Octylgallat*, Gallate de octyl, Октилгаллат

E 312 Dodecyl gallate, (Dodecyl 3,4,5,-trihydroxybenzoate), *dodecylgallate*, Gallate de dodécyle, Додсиггаллат

***E 313** Ethyl gallate, *Ethylgallate*, Gallate de ethyl, Этилгаллат

E 315 Isoascorbic acid, *Isoascorbinsäure*, Acide erithrobieque, *Iзо-аскорбиновая (эритролбовая) кислота*

דמויי ויטאמין C, מונעי חימצון בעיקר בבשר וביצים. לפעמים גם במוצרים אחרים.

E 316 Sodium isoascorbate, *Natriumisoascobat*, Erithrobatate de sodium, *Изо-аскорбат натрия* דמויי ויטאמין C, מונעי חימצון בעיקר בבשר וביצים. לפעמים גם במוצרים אחרים.

E 326 Potassium lactate,
Kaliumlactat, Lactate de potassium,
Лактат калия

E 327 Calcium lactate,
Calciumlactat, Lactate de calcium,
Лактат кальция

***E 328** Ammonium lactate,
Ammoniumlactat, Lactate de
ammonium, Лактат аммония

***E 329** Magnesium lactate,
Magnesiumlactat, Lactate de
magnesium, Лактат магния

E 330 – 339 Citrats & Tartarats

חומצות חומץ וחומצת יין

מווסתי חומציות ו-339 הוא גם
אנטיאוסידאנט.

E 330 – E 333 Citrats

חומצת חומץ ומלחיה

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

חומצת החומץ ומלחיה נוצרים ע"י
תסיסה של עמילן (אספרגילוס ניגער)
ומשמשים כמונעי חימצון, כווסתי
חומציות וכאמולגטורים במשטח רב של
מוצרי מזון. ייתכן שחומר המוצא הוא
עמילן חיטה - חמץ.

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

לציטין הוא אמולגטור, משמר ומונע
חימצון טבעי. בדרך כלל מופק מסויה
אך גם מביצים. נמצא בשימוש נרחב
במיני מאפה, באבקות חלב, בשוקולדה,
במרגרין במגדניות ועוד.

E 323 – E324

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

***E 323 Anoxomer**

***E 324 Ethoxyquin**

E 325 – E 327 (329) Lactates

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгача

חומצת חלב. מיוצרת מתסיסת עמילן
(עפ"ר לא מחלב), ניתנת כמונע חימצון
וגורם חמיצות בגבינות, במיני מאפה,
בגלידות, בממתקים ועוד.

E 325 Sodium lactate,
Natriumlactat, Lactate de sodium,
Лактат натрия

E 335 Mono and disodium tartrate, *Mono und dinatrium tartrat*, Tartrate d'ammonium de sodium, Тартраты натрия (1-, 2-замещенные)

E 336 Potassium tartrate, *Kaliumtartrat*, Tartrate de potassium, Тартраты калия (1- 2-замещенные)

E 337 Potassium sodium tartrate, *Natriumkaliumtartrat*, Tartrate de sodium et de potassium, Тартрат калия-натрия

E 338 – E 341 (345) Phosphor salts

החומצה הגפריתית ומלחיה מיוצרים מגפרית ומשמשים מונועי החמצה, בופרים, אמולגטורים ומייצבים במוצרי מזון רבים, כולל בשר ודגים, מיני מאפה (הסידן משמש גם כחומר תפיחה בתערובות לאפייה), שומנים, ריבות, וגם במרקים ובמאכלים מבושלים, בבירה ובמשקאות תוססים. מוצאם של החמרים מהחומצה הזרחתית ולכן הם כשרים. ייתכן שהופקו מעצמות, זאת יש לברר.

E 338 Orthophosphoric acid, (Phosphoric acid, *Orthophosphorsäure Phosphate*, Acide orthophosphorique, Орто-фосфорная кислота

E 339 Sodium orthophosphate (339a monosodium-, 339b disodium-, 339c trisodium-), *Natriumorthophosphorsäure*, Monophosphate de sodium, Фосфаты натрия (1-2-3-замещенные)

E 330 Citric acid, *Citronensäure*, Acide citrique, Лимонная кислота

E 331 Sodium citrate, *Natriumcitrat*, Citrate de sodium, Цитраты натрия (1-2-3-замещенные)

E 332 Potassium citrate, *Kaliumcitrat*, Citrate de potassium, Цитраты калия (2-, 3-замещенные)

E 333 Calcium citrate, *Calciumcitrat*, Citrate de calcium, Цитраты кальция

E 334 - E 345

הם צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

E 334 – E 337 Tartarats

חומצת היין ומלחיה

חומצת היין ומלחיה אף הם משמשים כמונועי חימצון, כמוסתי חומציות וכאמולגטורים. חומצת היין שוקעת כמלח בתחתית חביות היין ולכן יש הרואים בה חלק מאיסור סתם יינם ויש המתירים לאחר שנים עשר חודש, או אחרי שהמלח התייבש. היא נמצאת בהרבה חמרי מזון ובעיקר במיני מאפה, בריבות, בממתקים, במשקאות תוססים ומלח האשלגן גם במוצרי בשר וגבינה.

E 334 L-tartaric acid, *Weinsäure*, Acide tartarique, Винная кислота

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгача)

מלחי החומצה המאלית-חומצת התפוחים, משמשים כבופרים ומייצבים בפירות וירקות עונתיות, בעיקר בריבות וכד'.

***E 349** Ammonium malate, *Ammoniummalat*, Malate de ammonium

E 350 Sodium malate, *Natriummalat*, Malate de sodium, Малаты натрия

E 351 Potassium malate, *Kaliummalat*, Malate de potassium, Малаты калия

E 352 Calcium malate, *Calciummalat*, Malate de calcium, Малаты кальция

E 353 - E 363

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

E 340 Potassium orthophosphate (340a monopotassium-, 340b dipotassium-, 340c tripotassium) *Kaliumorthophosphorsäure*, Monophosphate de potassium, Фосфаты калия (1-2-3-замещенные)

E 341 Calciumorthophosphate (341a monocalcium-, 341b dicalcium-, 341c tricalcium-) *Calciumorthophosphorsäure*, Monophosphate de calcium, Фосфаты кальция (1-2-3-замещенные)

***E 342** Monoammonium orthophosphates (342a monoammonium, 342b diammonium), *Ammoniumorthophosphorsäure*, Monophosphate de ammonium

***E 343** Magnesium phosphate (**E 343a** monomagnesium, **E 343b** dimagnesium), *Magnesiumphosphat*, Phosphat des magnesium, Фосфаты магния (1-2-3-замещенные)

***E 344** Lecithin citrate, *Lecithincitrat*, (Lecithin de citrate)

***E 345** Magnesium citrate, *Magnesiumcitrat*, Citrate de magnesium

E 350 (349) – 359 malats & adipats, pH regulators בופרים

E 349 – E 352

Malate (Maleic acid E 296)

E 363 Succinic acid,
Bernsteinsäure, Acide succinique,
Янтарная кислота

החומצה הסוכסינית, המיוצרת מלאכותית, מיועדת לייצב את החומציות בחמרים מסויימים, בעיקר בתבלינים, במרקים, בתרכיזי משקאות ובמגדניות. בגלל האפשרות של שימוש כהל אסור.

E 365 – E 368

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

***E 365 Sodium fumarate**

***E 366 Potassium fumarate**

***E 367 Calcium fumarate**

***E 368 Ammonium fumarate**

E 370 – 399 Other pH regulators

בופרים

E 370

1,4-Heptolactone, *1,4-Heptolactone*,
1,4-Heptolactone, 1,4-гептонолактон

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

E 353 – E 354 Tartarc salts

בדיון על חומצת היין כבר עמדנו על כך, שחומצת היין נמצאת בדיון, האם יש לאסרה אם היא באה מיין של עכו"ם. כאן היא משמשת מייצב של היין עצמו.

E 353 Metatartaric acid,
Metaweinsäure, Acide metatartarique,
Мета-винная кислота

E 354 Calcium tartrate,
Calciumtartrat, Tartrate de calcium,
Тартрат кальция

E 355 – E 359 Adipic acid and
salts

החומצה האדיפית, המיוצרת באופן סינתטי, ומלחיה, משמשים לקביעת החומציות ולמתן טעם. מוצאים חמרים אלו בעיקר במגדניות, בגלידה ובמיני מאפה ובציפויים.

E 355 Adipic acid (Hexanedioic acid), *Adipinsäure*, Acide adipinique,
Адипиновая кислота

E 356 Sodium adipate,
Natriumadipat, Adipate de sodium,
Адипат натрия

E 357 Potassium adipate,
Kaliumadipat, Adipate de potassium,
Адипат калия

***E 359** Ammonium adipate,
Ammoniumadipat, Adipatede
ammonium

**E 360 – 369 Succinates &
fumarats pH regulators** **בופרים**

Ferricammonium- citrat, Железо-аммонийный цитрат

מקור לתוספת ברזל לגוף.

E 383 – E 387

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

***E 383 Calcium glycerophosphate**

***E 384 Isopropyl citrate**

E 385 Calcium disodium

Ethylendiamine- N'NN'N' tetra-acetat (Edetate; Calcium disodium EDTA), *Calciumdina-triumethylendiamintetraacetat (EDTA)*, EDTA de calcium disodium, Этилендиаминтетра-ацетат кальция-натрия

חומר סינטטי המבטל פעולת יונים לא רצויים, במגוון גדול של מזונות: מרקם, רטבים, שימורי פירות, ירקות ופטריות, בגבינה ובמרגרינה.

***E 386 Disodium ethylene diamine tetraacetate (Disodium EDTA)**

***E 387 Oxystearin**

ספק טריפה.

E 388 - 389

כשר, לפסח צריך השגחה

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

חומר סינטטי שמשמש כחומצה שהוא בעצם כשר, אבל לפעמים מערבים בחמרי המוצא דברים בעייתיים.

E 375 - E 381

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 375 Nicotinic acid (Niacin; Nicotinamide), *Niacin*, Niacin, Никотиновая кислота

מוצר סינטטי. חלק מויטאמין B, שומר צבע. נמצא בעיקר בקמח, בלחם ובדגני בוקר.

E 380 – E 381 Citrats (Salts of E330)

המלחים הללו הם סינתטיים ולהם תפקידים שונים בגוף. נמצא בעיקר בלחם ובמזון לתינוקות.

E 380 Ammonium citrate (Citric acid triAmmonium salt), *Ammoniumcitrat*, Citrate de ammonium, Цитраты аммония

ווסת חומציות ואמולגטור.

E 381 Ammonium ferric citrate (Ferric ammonium citrate),

Needs Hashgocho whole year
Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr
 Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année
 Нужна Ашгаха



E 400 – E 499 Thickeners, Stabilizers & Emulsifiers

СТАБИЛИЗАТОРЫ

מעבים, מייצבים ואמולגטרים.

E 400 – 409 Alginates (synthetic and natural)

E 400 – E 405 Alginates (synthetic)

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year
Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr
 Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année
 Нужна Ашгаха

החומצה האלגנית ומלחיה, אמולגטרים

החומצה האלגינית ומלחיה מופקים מאצה חומה ותפקידיהם כאמולגטורים ומעבים. הם נמצאים בעיקר בפודינג, ברטבים, במשקאות קלים, בגבינות, ביוגורט, בגלידה ובמגדנות. החומצה עצמה כשרה, אבל חמרי העיבוד יכולים להכיל איסורים, כמו גילטינה וגליצרין.

E 400 Alginic acid, *Alginsäure*, Acide alginique, Альгиновая кислота

Kosher, needs Hashgocho for passover
Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach
 Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)
 Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 388 Thiodipropionic acid**

נאסר

***E 389 Dilauryl thiodipropionate**

נאסר

***E 390 Distearyl thiodipropionate**

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year
Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr
 Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année
 Нужна Ашгаха

***E 391 Phytic acid**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover
Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach
 Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)
 Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 399 Calcium lactobionate**

צריך השגחה כל השנה

בגלידה, בריבות, במיני מאפה, במוצרי
בשר וחלב.

E 407 (E 407a) Carrageenan,
Carrageen, Carraghénane,
Каррагинан и его натриевая,
калиевая и аммонийная соли,
включая фуцеллеран

חומר מעבה המופק מאצות ים, יוכל
להיות מעובד עם כהל או ג'לטין, נמצא
בעיקר במוצרי חלב, במשקאות, במיני
מאפה, בפודינג ובגלידה.

***E 407a Processed eucheuma
seaweed**
Emulgifier

E 408 – E 410

כשר, לפסח צריך השגחה
Kosher, needs Hashgocho for
passover
*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*
Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)
Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 408 Baker yeast glycan**

***E 409 Arainogalactan**

E 410 – 419 Natural gums

שרפים טבעיים כאמולגטורים או מייצבים

E 410 Locust bean gum
(Ceratonia gum; Carob bean gum),
*Johannesbrotkernmehl, Farine de
graine de caroube, Камедь рожкового
дерева*

E 401 Sodium alginate,
Natriumalginat, Alginate de sodium,
Альгинат натрия

E 402 Potassium alginate
(Potassium polymannuronate),
*Kaliumalginat, Alginate de
potassium, Альгинат калия*

E 403 Ammonium alginate,
*Ammoniumalginat, Alginate de
ammonium, Альгинат аммония*

E 404 Calcium alginate (Algin),
Calciumalginat, Alginate de calcium,
Альгинат кальция

E 405 Propane-1,2-diol alginate
(Propylene glycol alginate; Alginate
ester), *Propylenglycolalginat,*
Alginate de propane-1,2-diol,
Пропиленгликольальгинат

E 406 – 407

צריך השגחה כל השנה
Needs Hashgocho whole year
*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*
Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année
Нужна Ашгаха

E 406 – 409 Natural alginate

אלגנטים טבעיים

E 406 Agar (agar agar, Japanese
isinglass), *Agar agar, Agar agar,*
Пропиленгликольальгинат
מופק מאצות ים, מייצב וממלא
במאכלים שונים, בעיקר בקרישי ג'ל,

וחומר גיל, בחמרים שונים ובעיקר בממתקים, בחמרי ציפוי.

E 415 Xanthan gum (Corn sugar gum), *Xanthan*, Gomme xanthane, Ксантановая камедь

חומר מופק ע"י פרמנטיזציה של סוכרים, מתירס, לכן יש לראותו כקטניות. הוא משמש כחומר ממלא, משמר ועושה גיל. נמצא בעיקר ברטבים, במאכלי דגים, בפיצה קפואה, וכד'.

E 416 Karaya gum (Sterculia gum; Indian tragacanth) *Karayagummi*, Gomme karaya, Карайи камедь
שרף מעץ *Sterculia urens*, בשימוש למעשה בקוסמטיקה.

E 417 Tara gum, *Tarakernmehl*, Gomme tara, Тары камедь
חומר ממלא שמופק מצמח הטארא ונמצא במוצרים שונים.

E 418 Gellan, *Gomme*, Gelane, Геллановая камедь
חומר ממלא סינתטי, נמצא בעיקר בריבות וכד'.

***E 419** Gum ghatti
מעבה ומייצב.

E 420 – 429 Other natural agents
חמרים טבעיים אחרים

E 420 – 421 סוכרים תחליפיים
סוכר במקום שאי אפשר לתת (יותר סוכר) או לחולי סכרת, במזונות שונים. ייתכן שחומר המוצא הוא חמץ.

קמח גרעיני החרוב משמש כחומר ממלא בעיקר ברטבים, במוצרי חלב, בגלידה, בממתקים ובמיני מאפה.

E 411 Oat gum חמץ
Thickener, Chametz

E 412 - E 421

כשר, לפסח צריך השגחה
Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгача)

E 412 Guar gum (Jaguar gum; Cluster bean), *Guarkernmehl*, Farine de graine de guar, Гуаровая камедь
קמח מזרעי גואר (אפונה מהמזרח הרחוק) השאלה אם זה קטנית. נמצאת כחומר מעבה ומשמר בגלידה, ברטבים, במיץ עגבניות, במיוני ובמיני מאפה.

E 413 Tragacanth (Gum dragon; Gum tragacanth), *Traganth*, Gomme tragacathe, Трагакант
חומר המופק מענפי העץ, (*Asrtaglus* gummifer) ממלא נפח, ומייצב, בעיקר בממתקים ולשימוש בקוסמטיקה.

E 414 Gum Arabic (Acacia; Sudan gum; Gum hashab; Kordofan gum), *Gummi arabicum*, Gomme arabique, Гуммиарабик
החומר מופק משרף העץ (*Acacia senegal*) הוא משמש כמייצב, ממלא

***E 425 Konjac, *425a Konjac gum, *425b Konjac glucomanne**

נאסרו לשימוש באירופה.

***E 426 Soybean hemicellulose**

קטניות לפסח.

***E 429 Peptones**

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

E 430 – 439 Polyoxyethene compounds

E 430 – E 436 Emulgators and stabilizers

בדרך כלל אינו כשר, אבל אפשר לייצרו

מחומר כשר.

Not kosher לא כשר

Nicht kosher

Non casher (impropre à la consommation)

Не kosherно

חמרים אלה הם אמולגטורים, מייצבים ובחלקם גם קוטלי קצף מتركבות שונות.

הם נמצאים במיני מאפה, ברטבים, במנה אחרונה, בגלידה ועוד.

אפשר לייצר כשר.

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

E 420 Sorbitol, Sorbitol syrup, Sorbit, Sorbitsirup, Sorbitol, Sirop de sorbitol, Сорбит

מופק באופן אנזימטי מגלוקוזה.

E 421 Mannitol (Manna sugar), Mannit, Mannitol, Маннит

מופק מ - Tamarix galica

E 422 - 424

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгача

E 422 Glycerol, Glycerin, Glycérol, Глицерин

הגליצרין הוא פרודה מתוך יחידת השומן. אפשר להפיקו מכל שומן ולכן הסכנה שאינו כשר, גדולה. הוא משמש כמייצב, ממלא וחומר המסה במזונות שונים. אין כמעט מצרך שאין בו סכנת גליצרין.

E 424 Curdian

נאסר לשימוש. סוכר מורכב.

E 425 – E 426

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кosher (для песаха нужна Ашгача)

E 436 Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate, *Polysorbate 65; Tween 65*, Polysorbate 65, Полиоксиэтиленсорбитан (20) тристеарат

E 440 – 449 Natural emulsifiers
אמולגטורים טבעיים

E 440
 כשר, לפסח צריך השגחה
 Kosher, needs Hashgocho for passover
Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach
 Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)
 Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 440a Pectin, *Pektin*, Pectine, Пектины

E 440b Amidated pectin, *Amidierter Pektin*, Amidated pectin
 הפקטין מקורו מפירות משמש כאמולגטור כממלא ומייצב במזונות שונים, בעיקר במזונות מבושלים, במוצרים קפואים, ביוגורט ובמשקאות קלים.

E 441- E 446
 צריך השגחה כל השנה
 Needs Hashgocho whole year
Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr
 Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année
 Нужна Ашгаха

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année
 Нужна Ашгаха

E 430 Polyoxyethylene (8) stearate, *Polyoxyl 8 stearat*, Polyoxyethylene (8) stearate, Полиоксиэтилен(8) стеарат
 (למעשה אינו בשימוש)

E 431 Polyoxyethylene (40) stearate, *Polyoxyl 40 stearat*; Polyoxyethylene (40) stearate, Полиоксиэтилен(40) стеарат
 (למעשה אינו בשימוש)

E 432 Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, *Polysorbate 20; Tween 20*; Polysorbate 20, Полиоксиэтиленсорбитан(20), Твин 20

E 433 Polyoxyethylene (20) sorbitan mono oleate*, *Tween 80 Polysorbate 80; Tween 80*, Polysorbate 80, Полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат, Твин 80

E 434 Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate *, *Polysorbate 40; Tween 40*, Polysorbate 40, Полиокснэтиленсорбитан (20) монопальмитат, Твин 40

E 435 Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, *Polysorbate 60; Tween 60*, Polysorbate 60, Полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат, Твин 60

E 450 – 459 Phosphates

Emulcifiers אמוולגטורים

E 450 – E 452 Salts of diphosphoric acid

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая пасха

מלחי החומצה הדי-פוספורית. משמשים כאמוולגטורים ומייצבים בעיקר בנקניק ומוצרי דגים, בחמרים המכילים ביצים או תפוחי אדמה, במיני מאפה ובגלידה.

E 450 diSodium (natrium, calcium)

dihydrogen Diphosphate*, di

Natrium (potassium, calcium)

dihydrogen Diphosphate

Diphosphate de sodium (natrium,

kalium, calcium); diphosphate

de sodium (natrium. calcium),

Дифосфаты Пирофосфаты,

Пирофосфат динатриевый,

Пирофосфат тринатриевый,

Пирофосфат четырехнатриевый,

Пирофосфат ди-калиевый,

Пирофосфат четырех-калиевый,

Пирофосфат дикальциевый,

Ди-гидропирофосфат кальция,

Пирофосфат димагний

E 451 triSodium diphosphate *

triSodiumdiphosphat, Triphosphate

de sodium, Трифосфаты (Трифосфат

натрия 5-замещенный, Трифосфат

калия 5-замещенный)

***E 441 Gelatin**

Emulcifier, Желатин

הסטטוס ההלכתי של הג'לטין הוא בוֹיֵכוֹחַ. עקרונית ג'לטין המופקת מבעלי חיים לא כשרים אינה כשרה.

ראה עמוד XXX

E 442 Ammonium phosphatides

(Emulsifier YN), *Ammonium*

phosphatide, Phosphatides

d'ammonium, Фосфатидов

аммонийные соли

אמוולגטור ומייצב בציפויי שוקולד

וקקאו.

***E 443 Brominated veget**

(לעיתים בתערובת שמנים מן החי)

E 444 Sacharose acetat isobutyrate,

Sacharoseacetatisobutyrat, Acétate

isobutyrate de saccharose, Сахарозы

ацетат-изобутират

מיוצר באופן סינתטי ומשמש

כאמוולגטור ומייצב במשקאות לא

שקופים, גם כהללים.

E 445 Glycerinester of wood resins;

Glycerinester aus Wurzelharz; Ester

glycérinique de résine de bois, Эфиры

глицерина и смоляных кислот

בדרך כלל מופק משרף צמחים,

יוכל להיות גם מבעלי חיים ומשמש

כאמוולגטור ומייצב במשקאות לא

שקופים, גם כהללים.

***E 446 Succistearin**

E 460 Cellulose Microcristalline
C. Alpha-C. (Powdered C.),
Cellulose Mikrocrystalline C,
Cellulose Microcristalline, Целлюлоза
(Целлюлоза микрокристаллическая,
Целлюлоза в порошке)

E 461 Methylcellulose (Methocel;
Cologel), *Methylcellulose*,
Méthylcellulose, Метилцеллюлоза

***E 462** Ethyl cellulose,
Ethylcellulose, Ethylcellulose,
Этилцеллюлоза

E 463
Hydroxypropylmethylcellulose,
Hydroxypropylcellulose,
Hydroxypropylcellulose,
Гидроксипропилцеллюлоза

E 464
Hydroxypropylmethylcellulose
(Hypromellose),
Hypromellose, Hypromellose,
Гидроксипропилметилцеллюлоза

E 465 Ethylmethylcellulose
(Methylethylcellulose),
Methylethylcellulose,
Methylethylcellulose,
Метилэтилцеллюлоза

E 466 Carboxymethylcellulose,
sodium salt (Carmellose sodium;
CMC), *Carmellose sodium*; CMC
Carboxymethylcellulose sodique,
Карбоксиметилцеллозы натриевая
соль, КМЦ

E 452 Penta (poly) Sodium
triphosphate*, *Penta (poly)Sodium
triphosphate*, Polyphosphate de
sodium (calcium), Полифосфаты
(Полифосфат натрия, Полифосфат
калия, Полифосфат натрия
кальция, Полифосфаты кальция,
Полифосфаты аммония)

E 459 Beta cyclodextrine, *Beta
cyclodextrine*, Béta cyclodextrine
כשר, לפסח צריך השגחה
Kosher, needs Hashgocho for
passover
*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*
Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)
Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

על פי רוב חמץ או תערובת חמץ. גם
החלק שאינו חמץ, הוא כמעט תמיד
קטניות.

E 460 – E 469 Derivates of cellulose

חומר ממלא, אמולגטור, מעבה, אפילו
כמלוי בלתי נעכל ומונע גושים בכל סוגי
המזון.

E 460 – E 479

צריכים השגחה כל השנה
Needs Hashgocho whole year
*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*
Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année
Нужна Ашгаха

Speisefettsäuren, Mono et diglycerides des acides alimentaires ésterisés

גם מונעי חימצון.

E 472a Acetic acid of 472, *Essigsäure der 472*, Эфиры моно- и ди-глицеридов, уксусной и жирных кислот

E 472b Lactic acid of 472, *Milchsäure der 472*, Эфиры моно- и диглицеридов, молочной и жирных кислот

E 472c Citric acid of 472, *Zitronensäure der 472*, Эфиры моно- и диглицеридов, лимонной и жирных кислот

E 472d Tartaric acid of 472, *Weinsäure der 472*, Эфиры моно- и диглицеридов, винной и жирных кислот

E 472e Mono and diacetyl tartaric acid of 472, *Mono und diacetyl Weinsäure der 472*, Эфиры моно- и диглицеридов, диацетилвинной и жирных кислот

E 472f Acetyltartaric acid of 472, *Essig und Weinsäure der 472*, Смешанные эфиры моно- и диглицеридов, уксусной, винной и жирных кислот

E 473 Sucrose esters of fatty acids, *Zuckerester von Speisefettsäuren*, Sucroesters d'acides gras alimentaires, Эфиры сахарозы и жирных кислот
נמצא במיני מאפה.

E 469 Carboxymethylcellulose enzymatic hydrolysate, Carboxyméthylcellulose hydrolysée par voie enzymatique

E 470 – E 495
אמולגטורים ומשמרים שיכולים להיות משומן לא כשר ומחלקיו (חוץ מ E 480).

כל החמרים הללו נחשבים כלא כשרים.
ייתכן כמובן לייצרם כשר.

E 470a Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids (soaps), *Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren*, Benzoate de sodium, de potassium, de calcium, Жирных кислот соли алюминия, кальция, натрия, калия и аммония

E 470b Magnesium salt of 470a, *Magnesiumsalz der 470a*, Stearate of magnesium, Жирных кислот соли магния
משמשים לכל סוגי המזון.

E 471 Mono- and diglycerides of fatty acids, *Mono- und diglycerides von Speisefettaäuren*, Mono- et diglycerides d'acides gras alimentaires, Моно- и диглицерилы жирных кислот

משמשים לכל סוגי המזון גם כמונעי חימצון.

E 472 Esters of mono- and diglycerides of fatty acids, *Mono- und Diglyceriden von*

and diglycerides of fatty acids, *Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono' und Diglyceriden von Speisefettsäuren*, Huile de soja oxidée par chauffage ayant réagi avec des mono- et diglycerides d'acides gras, Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот
 נמצא במיני מאפה ובחמרים המוכנים לטיגון.

***E 480 Diocetyl sodium sulphosuccinate**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгaha)

E 481 – E 486

צריכים השגחה כל השנה

Need Hashgocho whole year

Benötigten Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгaha

E 481 Sodium stearoyl-2 lactylate, *Natriumstearoyl-2-lactylat*, Stearoyl-2-lactylate de sodium, Лактилаты натрия (Стеароиллактилат натрия, Олеиллактилат натрия)

נמצא בלחם ודומיו.

E 474 Sucroglycerides, *Zuckerglyceride*, Sucroglycérides, Сахароглицериды
 נמצא במיני מאפה, בפודינג ועוד.

E 475 Polyglycerol esters of fatty acids, *Polyglycerinester von Speisefettsäuren*, Ester polymericques d'acides gras, Эфиры полиглицеридов и жирных кислот
 נמצא במיני מאפה, בפודינג ועוד.

E 476 Polyglycerol esters of polycondensed fatty acids of castor oil (Polyglycerol polyricinoleate), *Polyglycerin-Polyricinoleat*, Polyricinoléat de polyglycérol, Эфиры полиглицерина взаимоэтерифицированных рициноловых кислот
 נמצא בשומנים קשים ובשוקולד.

E 477 Propane-1,2-diol esters of fatty acids (Propylene glycol esters of fatty acids), *Propylenglycolester von Speisefettsäuren*, Ester des propane-1,2-diol d'acides gras, Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот
 נמצא במיני מאפה.

E 478 Lactylated fatty acids esters of glycerol and propane-1,2-diol, *Lactylated fettsäurenester der glycerol und propane-1,2-diol*, Эфиры лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля

E 479 Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono-

***E 489 Methyl glucoside**
– Coconut Oil Ester

***E 490 Propane-1,2-diol**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
 passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
 Pessach*

Casher pour toute l'année mais
 nécessite une surveillance spécifique
 pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 491 – E 498

צריכים השגחה כל השנה

Need Hashgocho whole year

*Benötigten Haschgocho für das
 ganze Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
 toute l'année

Нужна Ашгаха

E 491 Sorbitan monostearate;
Sorbitan monostearate; Monostéarat
 de sorbitane, Сорбитан моностеарат
 (СПЭН 60)

E 492 Sorbitan tristearate (Span
 65), *Sorbitan tristearate (Span 65)*,
 Tristéarate de sorbitane, Сорбитан
 тристеарат

נמצא במיני מאפה.

E 493 Sorbitan monolaurate
 (Span 20), *Sorbitan monolaurate*
 (Span 20); Monolaurate de sorbitane,
 Сорбитан монолаурат (СПЭН 20)

נמצא במיני מאפה.

E 482 Calcium stearoyl-2 lactylate,
Calciumstearoyl-2-lactylat, Stéaroyl-
 2 lactylate de calcium, Лактилаты
 кальция (Стеароиллактилат кальция,
 Олеиллактилат кальция)

נמצא בלחם ודומיו.

E 483 Stearyl tartarate,
Stearyltartarate, Tartarate de stéaryl,
 СТЕАРИЛТАРТАТ

נמצא במיני מאפה.

***E 484 Stearyl citrate**

***E 485 Sodium stearyl fumarate**

***E 486 Calcium stearyl fumarate**

***E 487 Sodium laurylsulphate**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
 passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
 Pessach*

Casher pour toute l'année mais
 nécessite une surveillance spécifique
 pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 488 – E 489

צריכים השגחה כל השנה

Need Hashgocho whole year

*Benötigten Haschgocho für das
 ganze Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
 toute l'année

Нужна Ашгаха

***E 488 Ethoxylated mono- and
 diglyceride**

E 500 – 599 pH regulatorss & anticaking agents

РЕГУЛЯТОРЫ И РАЗРЫХЛИТЕЛИ

יסתי חומציות וחמרים מפרידים

E 500 – 509 Mineral, acids & bases**E 500 – E 505 Backing agents**

חמרי אפיה.

E 500 – E 541

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 500 Sodium carbonate;
Sodium hydrogen carbonate,
(Sodium bicarbonate; Baking
soda; Bicarbonate of soda)
Sodium sesquicarbonate (Trona),
Natriumcarbonat (Soda)

*Natriumhydrogencarbonat**(Natron), Carbonate de sodium,*

Карбонаты натрия

באבקת אפיה לכל מיני מאפה, בשוקולדה
ובקקאו לחיזוק הצבע, בגבינה מותכת.

E 501 Potassium carbonate and
Potassium hydrogen carbonate,
Kaliumcarbonat

(Pottasche), Carbonate de potassium,

Карбонаты калия

ויסות חומציות לכוון אלקאלי, נמצא
במיני מאפה.

E 494 Sorbitan monooleate (Span
80), *Sorbitan monooleate (Span 80)*,
Monooléate de sorbitane, Сорбитан
моноолеат (СПЭН 80)

נמצא במיני מאפה.

E 495 Sorbitan monopalmitate
(Span 40), *Sorbitan monopalmitate*
(*Span 40*), Monopalmitate de
sorbitane, Сорбитан монопаль-митат
(СПЭН 40)

מורכב מסורביטול וחומצה פלמיטית
(שאינה מן החי). הפעילות דומה לקודמים
ונמצא במיני מאפה.

***E 496** Sorbitan trioleat, Сорбитан
триолеат (СПЭН 85)

E 497 Polyoxypropylene-polyoxyethylene polymers**E 498 Partial polyglycerol esters of polycondensed fatty acids of castor oil*****E 499 Cassia gum**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)



E 511 Magnesium chloride, *Magnesiumchlorid*, Chlorure de magnésium, Хлорид магния

E 512 Zink chloride, *Zinkchlorid*, Chlorure d'étain

החומר האחרון הוא גם מונע חימצון.

E 513 – 523 Sulphates

מלחי הגפרית הם מלחים של החומצה הגפריתנית ומשמשים בהתאם לצורך לשינוי החומציות, להקשות את החומר וכד' במזונות שונים.

E 513 Sulphuric acid, *Schwefelsäure*, Acide sulphurique, Серная кислота

E 514 Sodium sulphate (Glauber's salt), *Natriumsulfate*, Sulfate de sodium, Сульфаты натрия

E 515 Potassium sulphate, *Kaliumsulfate*, Sulfate de potassium, Сульфаты калия

E 516 Calcium sulphate (Gypsum; Plaster of Paris), *Kalziumsulfate* (*Gips*), Sulfate de calcium, Сульфат кальция

E 517 Ammonium sulphate, *Ammoniumsulfate*, Sulfate de ammonium, Сульфат аммония

E 518 Magnesium sulphate, (Epsom salts, Epsomite), *Magnesiumsulfate*, Sulfate de magnésium, Сульфат магния

E 503 Ammonium carbonate (Hartshorn) and Ammonium hydrogen carbonate

(Ammonium bicarbonate), *Ammonium carbonat*, Carbonate d'ammonium, Карбонаты аммония

ויסות חומציות לכוון אלקאלי, נמצא במיני מאפה.

E 504 Magnesium carbonate (Magnesite), *Magnesiumcarbonat*, Carbonate de magnésium, Карбонаты магния

נמצא באבקת אפייה, גם כחומר מפריד במלח, בסוכר וכד'.

***E 505 Ferrous carbonate**

E 507 – 523 Chlorids (Sulphates)
חומצת המלח-הכלור משמשת לתת חומציות בעוד במלחים של הכלור משמשים בעיקר ליצור גיל לחיזוק טעם-כתחליפי מלח. כל החמרים הם מינרלים נקיים.

E 507 Hydrochloric acid, *Salzsäure*, Acide chlorhydrique, Соляная кислота
משמש כחומצה לשינוי החומציות. להשקעת חלבונים בחלב.

E 508 Potassium chloride, *Kaliumchlorid*, Chlorure de potassium, Хлорид калия

E 509 Calcium chloride, *Calciumchlorid*, Chlorure de calcium, Хлорид кальция

E 510 Ammonium chloride, *Ammoniumchlorid*, Chlorure de ammonium, Хлорид аммония

(*Aetznatron; Natronlauge*),
Hydroxide de sodium, Гидроксид
натрия

E 525 Potassium hydroxide,
Kaliumhydroxid (Aetzkali,
Kalilauge), Hydroxide de Potassium,
Гидроксид калия

E 526 Calcium hydroxide,
Calciumhydroxid (gelöschter Kalk,
Kalkmilch), Hydroxide de calcium,
Гидроксид кальция

E 527 Ammonium hydroxide,
Ammoniumhydroxid, (Ammoniak;
Salmiakgeist), Hydroxide
d'ammonium, Гидроксид аммония

E 528 Magnesium Hydroxid,
Magnesiumhydroxid, Hydroxyde de
magnésium, Гидроксид марганца

E 529 Calcium oxide (Quicklime),
Calcium oxide (gebrannter Kalk:
Aetzkalk), Oxide de calcium, Оксид
кальция

E 530 Magnesium oxide
(Periclase; Native magnesium),
Magnesiumoxide, Oxide de
magnésium, Оксид магния

E 535 – 538 Ferrocyanides

מלחים אנאורגניים המשמשים כחומר
הפרדה וכמייצבים. נמצאים בהרבה חמרי
מזון. מלח נעשה יותר נפרד.

***E 519 Cooper sulphate**

E 520 Aluminium sulphate,
Aluminiumsulfate, Sulfate
d'aluminium, Сульфат алюминия
חומר זה בעיקר, וגם הבאים
אחריו, משמשים לחיזוק ירקות ופירות
מעובדים.

E 521 Aluminium sodium sulphate,
Aluminiumnatriumsulfate, Sulfate
d'aluminium sodique, Сульфат
алюминия-натрия

E 522 Aluminium potassium
sulphate, *Aluminiumkaliumsulfate*,
Sulfate d'aluminium potassium

E 523 Aluminium
ammonium sulphate,
Aluminiumammoniumsulfate, Sulfate
d'aluminium ammonique, Сульфат
алюминия-аммония

E 524 – E 539 hydroxides (Ferrocyanides)

כשר, כולל פסח
Kosher including Passover
Koscher auch für Pessach
Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)
Кошер включая песах

הבסיסים משמשים ווסתי חומציות,
בכוון נגד חומציות. נמצאים בעיקר
בריבות ובחמרים משומרים, בעיקר
מתוקים ובזיתים שחורים.

E 524 Sodium hydroxide (Caustic
soda; Lye), *Natriumhydroxid*,

ספק כשרות.

Kosher status questionable

Koscher fraglich,

Casheroute douteuse,

Сомнение кошерно – ли

מופק מעצמות, משמש נגד יצירת

גושים.

E 543 – E 557 Phosphor salts.
(Silicates)

מלחים אלו משמשים נגד יצירת גושים וכאמולגטורים, אינם בשימוש נרחב.

E 543 – E 566

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris

Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

***E 543 Calcium sodium poly phosphate**

E 544 Calcium polyphosphate,
Calcium polyphosphate,

Полифосфат кальция

E 545 Ammonium phosphate,
Ammonium phosphate, Полифосфат
аммония

E 550 – E 557 Silicates

הסיליקאטים הם מינרלים המשמשים כחומר מונע הדבקות בממתקים, במסטיק, מלח בישול, באבקות ו 553 אפילו בגבינות.

E 535 Sodium ferrocyanide
(Sodium hexacyanoferrate II),
Natriumferrocyanid

(*Gelbes Blaulaugensalz*),

Ferrocyanure de sodium,

Ферроцианид натрия

E 536 Potassium ferrocyanide
(Potassium hexacyanoferrate II);
Kaliumferrocyanid; Ferrocyanure de
potassium, Ферроцианид калия

***E 537 Ferrous hexacyanomanganat**

נאסר

E 538 Calcium ferrocyanide,
Calciumferrocyanid, Ferrocyanure
de calcium

***E 539 Sodium thiosulphate**

E 540 diCalcium diphosphate
(deCalcium pyrophosphate),
diCalcium diphosphate, diCalcium
diphosphate,

מלח אנאורגאני, המשמש עזר לאפיה.

E 541 Sodium aluminium
phosphate; (acidic SAP), *Saures*
natriumaluminiumphosphat,
Phosphate d'aluminium sodique acide,
Фосфат натрия-алюминия

מלח אנאורגאני, המשמש עזר לאפיה.

E 542 Ediable bone phosphate,
Essbares Knochenphosfat, ????,
Костный фосфат, основа его -
фосфат кальция трехосновный

E 558 Bentonite (Bentonitum; Soap clay), *Bentonit*, Bentonite, Бентонит

E 559 Kaolin heavy and Kaolin light (Aluminium silicate), *Aluminiumsilicat* (*Kaolin; Porzellanerde*), Silicate d'aluminium (Kaolin), Силикат алюминия, Каолин

***E 560** Potassium silicate, *Kaliumsilicat*, Silikat de potassium

***E 561** Vermiculite

***E 562** Spiolite

***E 563** Spiolite clay

***E 565** Ligosulphonates

***E 566** Narolite-phonolite

E 570 Stearic acid, (*Speise Fettsäuren (Stearinsäuren)*), Acides gras, Стеариновая кислота

חומצות שומניות, היכולות לבוא גם מן החי, אך אפשר להשתמש בחומר כשר, משמשות כאמולגטור וכחומר מפריד במזונות שונים.

E 570 – E 585

צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

E 550 Sodium silicate, *Natriumsilikat*, Silicate de sodium

E 551 Silicon dioxide (Silicea; Silica; Lucilite), *Siliciumdioxid (Kieselsäure)*, Dioxide de silicium, Диоксид кремния

E 552 Calcium silicate, *Kalziumsilicat*, Silicate de calcium, Силикат кальция

E 553a Magnesium silicate, synthetic, *Magnesiumsilicat (Magnesiumtrisilicat)*, Silicate de magnésium, Силикат магния

E 553b Talc (French chalk), *Talcum*, Talc, Тальк

E 554 Ammonium sodium silicate, *Natriumaluminiumsilicat*, Silcate alumino-sodique, Алюминосиликат

E 555 Potassium aluminium silicate, *Kaliumaluminiumsilicat*, Silcate alumino-potassique, Алюминосиликат калия

E 556 Aluminium calcium silicate (Calcium aluminium silicate), *Calciumaluminiumsilicat*, Silcate alumino-calcique, Алюминосиликат кальция

***E 557** Zink Silicate, *Zinksilicat*,

E 558 – E 566

חמרים שונים נגד הדבקה ומשמשים כנושאים את צבעי המאכל.

***E 580** Magnesium gluconate, *Magnesiumgluconat*, Gluconat de magnesium

E 585 Ferrolactate, *Eisenlactat*, Lactate ferrous, Лактат железа

צבע שחור סינתטי לצביעת זיתים שחורים.

E 586 – E 599

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 586 4-Hexilresorcinol**

E 598 – E 625

***E 598** Synthetic calcium aluminate

***E 599** Perlite



E 600 - E 699 Flavour enhancers

УСИЛИТЕЛИ ВКУСА

משפרי טעם

E 620 -629 Glutamates

E 620 – E 625 Glutamic acid and salts

צריכים השגחה כל השנה

E 572 – E 580 Glucon acid and salts,

החומצה הגלוקונית ומלחיה מיוצרים סינתטית, משמשים כווסתי חומציות במזונות שונים.

E 572 Magnesium stearate, (Calcium stearat) *Magnesiumstearate*, (Calciumstearat), Стеарат магния, Стеарат кальция

החומר בדרך כלל אינו כשר. לאחרונה מייצרים אותו גם כשר. הוא משמש בטבליות, כחומר מפריד, באפייה ועוד.

E 574 Gluconic acid (Gluconate), *Gluconsäure*, *Gluconat*, Acide gluconique, Глюконовая кислота (D-)

E 575 D-Glucono-1,5-lactone, *Glucon-delta-lacton*, Glucono-delta-lactone, Глюконо дельта-лактон

E 576 Sodium gluconate, *Natriumgluconat*, Gluconate de sodium, Глюконат натрия

E 577 Potassium gluconate, *Kaliumgluconat*, Gluconate de potassium, Глюконат калия

E 578 Calcium gluconate, *Kalziumgluconat*, Gluconate de calcium, Глюконат кальция

E 579 Ferro gluconate, *Eisen-2-lactate*, Gluconate de fer, Глюконат железа

צבע שחור סינתטי לצביעת זיתים שחורים.

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

החומצה הגואנילית ומלחיה הם
מוצרים סינתטיים, הם משמשים
כתבלינים במרקים, ברטבים ובמזונות
מבושלים.

E 626 5'guanilic acid,
Guanylsäure, Acide guanylique,
Гуаниловая кислота

E 627 Guanosin 5', Sodium
guanylate, *Natriumguanylat*,
Guanylate de sodium, 5'-Гуанилат
натрия

E 628 Potassium guanylate,
Kaliumguanylat, Guanylate de
potassium, 5'-Гуанилат калия

E 629 Calcium guanylate,
Calciumguanylat, Guanylate de
calcium, 5'-Гуанилат кальция

E 630 – 639 Inosinates

E 630 – E 635

כשר, צריך השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year
*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

החומצה הגלוטאמית ומלחיה מופקים
בדרך אנזימטית ומשפרים את הטעם
במוצרים שונים.

E 620 L-Glutamic acid,
Glutaminsäure, *Glutamat*, Acide
glutamique, Глютаминовая кислота
(L (+)-)

E 621 MonoSodium glutamate,
Natriumglutamat, Glutamate de
sodium, Глутамат натрия

E 622 Potassium hydrogen
L-glutamate (monoPotassium
glutamate), *Kaliumglutamat*,
Glutamate de potassium, Глутамат
калия

E 623 Calcium dihydrogen di-
L-glutamate, *Calciumglutamat*,
Glutamate de calcium, Глутамат
кальция

E 624 Ammonium glutamate,
Ammoniumglutamat, Glutamate
d'ammonium, Глутамат аммония

E 625 Magnesium glutamate,
Magnesiumglutamat, Glutamate de
magnesium, Глутамат магния

E 626 – E 629 Guanilic acid and
salts

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгаха)

מלטול הוא חומר סינתטי המשמש כתבלין. נמצא בעיקר כמשפר טעם בדברי מאפה.

E 636 Maltol, *Maltol*, Maltol,

Мальтол

E 637 Ethyl maltol, *Ethyl maltol*,

Ethyl maltol, Этилмальтол

E 640 – 650 Others

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

E 640 Glycine, *Glycine*, Glycine,

Глицин

הגליצין היא חומצת אמינו המופקת מחלבון, עפ"ר סויה. החומצה, ומלח הנתרן שלה, משמשים להמתקת חמרי מאכל שונים בתעשייה.

***E 641** L-leucine

E 650 Zink acetate, *Zinkacetat*,

Acetate de zink

E 630 – 633 Inosinic acid and salts

החומה האינזינית היא חומר טבעי המופק ע"י תהליך אנזימטי. היא ומלחיה משמשים כתבלין במזונות שונים.

E 630 Inosinic acid, *Inosinsäure*,

Acide inosinique, Инозиновая кислота

E 631 Sodium 5'-inosinate,

Natriuminosinat, Inosinat de sodium, 5'-Инозинат натрия

E 632 Potassium inosinate,

Kaliuminosinat, Inosinat de potassium, 5'-Инозинат калия

E 633 Calcium inosinat,

Calciuminosinat, Inosinat de calcium, 5'-Инозинат кальция

E 634 – E 635 Ribonucleotids

חמרים אלו הם בעיקרם תערובת של 627 ו 631 אבל יש גם מרכיב הנוטה לכוון חומצת הגרעין. תפקידי החמרים הם כתבלין וכמתקן צבע.

E 634 Calcium 5'- ribonucleotid,

Calcium 5'- ribonucleotid;
5 ribonucléotide calcique, 5'-
Рибонуклеотиды кальция

E 635 Sodium 5'- ribonucleotid,

Sodium, 5'- ribonucleotid;
5 ribonucléotide disodium, 5'-
Рибонуклеотиды натрия

E 636 – E 637 Maltol

כשר, לפסח צריך השגחה



gelb, Cire d'abeille, Воск пчелиный,
белый и желтый

שעות הדבורים מופקת מכורת
הדבורים ומשמשת לציפוי מאכלים
שונים.

בהלכה יש אוסרים ויש מתירים.

Question if kosher

Koscherstatus fraglich

Casheroute douteuse

Сомнение кошерно – ли

ראה עמוד XXX

E 902 – E903 Natural wax

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

השעות הם חמרים שאינם נעלים
ומשמשים כציפוי והברקה.

E 902 Candel wax,

Candelillawachs, Cire de candalillas,

Воск свечной

E 903 Carnauba wax,

Carnaubawachs, Cire de carnauba,

Воск карнаубский

E 904 Shellac, *Schellack*, Shellac,

Шеллак

לא כשר

Not kosher

Nicht kosher

Non casher (impropre à la
consommation)

Не кошерно

E 700 – E 799 Antibiotics

אנטיביוטיקה

E 710 – E 713

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

*E 710 Spiramycins

*E 713 Tylosin



E 900 – E 999 Miscellaneous

E 900 – 919 Waxes

ГЛАЗИРОВАТЕЛИ И ПОДСЛАСТИТЕЛИ

שעות, משמשות בעיקר כציפוי.

E 900 Dimethylpolysil

oxane, *Dimethylpolysiloxane*,

Diméthylpolysiloxane,

Полидиметилсилоксан

חומר סינתטי המשמש כקוטל קצף.

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 901 Beewax, white and Beewax,
yellow, *Bienenwachs weiss und*

***E 909 Spermaceti wax**

***E 910** Wax ester, Восковые эфиры

***E 911 Methyl esters of fatty acids**

E 912 Montan acid ester,
Montansäureester, Ester d'acide
montanique

נאסר לשימוש.

***E 913 Lanolin (Sheep wool grease)**

E 914 Polyethylen waxoxide,
Polyethylenwachsoxide, Cire de
polyéthylén oxidée

משמש לציפוי פרי הדר.

***E 915 Esters of colophony**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

שרף עץ אורן.

E 916 – E 919

נאסרו לשימוש באירופה.

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris
Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

שעלאק הוא חומר המופרש מחרק
ומשמש כציפוי, בעיקר לממתקים. הוא
מונע כרסום ע"י חרקים. נמצא בעיקר
בממתקים ובמרציפן. ראה עמוד XXX.

E 905 – E 914 Different wax

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

כיתר השעוות, הם משמשים לציפויים,
מקורותיהם שונים, מנפט, מצמחים או
אפילו סינתטי. יש לברר את הסטטוס
ההלכתי.

E 905 Hydrocarbons,
Mikrokristalisiertes Wachs,
Paraffine, Huile de paraffine,
Вазелиновое масло "пищевое"

***E 905a Mineral oil,**

***E 905b Petrolatum,**

***E 905c Petroleum wax**

***E 906** Gum benzoic, Бензойная
смола

E 907 Refined microcrystalline
wax, *Gereinigte
microcristallinwachs*, Воск
микрористаллический

משמש כגומי למסטיק.

***E 908 Rice bran wax**

***E 922 Potassium persulfate**

נאסר לשימוש.

***E 923 Ammonium persulfate**

נאסר לשימוש.

E 924 Potassium bromate,*Kaliumbromat, Бромат калия*

Бромат кальция

משפר טעם אנאורגאני. פעולתו בעיקר

בייצור לחם ובירה.

E 925 Chlorine, Chlorine, Chlorine,

Хлор

משפר טעם, נאסר לשימוש.

E 926 Chlorine dioxide, Chlorine*dioxide, Chlorine dioxide, Диоксид*

хлора

משפר טעם, נאסר לשימוש.

E 927a Azodicarbamide,*Azodicarbamide, Azodicarbamide,*

Азодикарбонамид

E927b Carbamide, Carbamide,*Carbamide, Азодикарбонамид*

משפר טעם ואיכות. משמש רק למסטיק

***E 928 Benzoyl peroxide**

חומר מלבין.

***E 929 Aceton peroxide**

נאסר לשימוש.

***E 930 Calcium peroxide**

משפר טעם.

E 916 Calcium iodate**E 917 Potassium iodate*****E 918 Nitrogen oxides*****E 919 Nitrogen chloride****E 920 -929 Improving agents****משפרי טעם****E 920 – E 921**

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

E 920 L-cystein (hydrochloric), L-*cystein, L-cystein, L-цистеин и его*

натриевая и калиевая соли

חומצת אמינו המופקת על פי רוב

מחלבון צמחי או ממולסה של סוכר באופן

פיזיקאלי (הופקה משער אדם בסין)

ומשמשת בעיקר בקמח להטבת האפייה

ומשמשת כממתיק (לעתים בממתיק

חימי).

***E 921 L-cystin, L-цистин и его**

натриевая и калиевая соли

E 922 – E 949

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 950 – 969 Sweeteners ממתקים

E 950 – 961

כשרים, לפסח צריך השגחה
Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 950 – 954 Sweeteners ממתקים

ממתקים מלאכותיים. משמשים
תחליפי סוכר בכל המזונות שיש בהם
סוכר. הם חסרי קלוריות, פרט לאחרון,
שהוא רק תחליף עבור חולי סכרת, כי הוא
סוכר שעבר אנזימציה.

E 950 Acesulfam K, *Acesulfam K*,
Acesulfam K, Ацесульфам калия

E 951 Aspartame, *Aspartam*,
Aspartame, Аспартам

בארה"ב דורשים השגחה על ייצורו כל
השנה.

E 952 Cyclamate (Cyclamic acid),
Cyclamat, Cyclamate, Цикламовая
кислота, ее натриевая, калиевая,
кальциевая соли, цикламаты

E 953 Isomalt, Isomaltitol, *Isomalt*,
Isomaltol, Изомальт

E 954 Saccharine, *Saccharin*,
Saccharine, Сахарин и Na-, K-, Ca-
соли

ממתיק חסר קלוריות.

E 930 – E 949 Packging gases

גזים המשמשים באריזה

E 938 Argon, *Argon*, Argon, Argon
שומר על מזונות רגישים.

E 939 Helium, *Helium*, Helium,
Гелий
שומר על מזונות רגישים.

***E 940 Dichlorodifluoromethane**

E 941 Nitrogen, *Stickstoff*, Azote,
Азот
שומר על מזונות רגישים.

E 942 Dinitrogen monooxide,
Distickstoffmonoxid, Protoxide
d'azote, Диназодинооксид
למעשה רק ברפואה-גז מצחיק. במזון
כמעט ואינו בשימוש.

***E 943 Butane & Isobutane**

***E 944 Propane**

***E 945 Chloropentafluoroethane**

***E 946 Octafluorocyclobutane**

E 947 Водород

E 948 Oxygen, *Sauerstoff*, Oxygén,
Кислород
שומר על מזונות רגישים.

***E 949 Hydrogen**

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

E 965 Maltitol, *Maltit, Maltsirup*, Maltitol, Sirop de maltitol, Мальтит и мальтитный сироп

נמצא בעיקר בממתקים ובמרציפן.

E 966 Lactitol, *Lactit*, Lactitol, Лактит

נמצא במגדניות ובמיני מאפה.

E 967 Xilit, *Xilit*, Xylitol, Ксилит

נמצא בעיקר במסטיק ובממתקים.

***E 968** Erythritol (Humectant)

E 999 Quillaja extract, _

Quillajaextrakt; _Extrait de quillaja,

Экстракт Квиллайи

ממתיק,

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах



E 1000 – E 1199 Additional chemicals

E 955 – E 961 Sweetners

ממתיקים טבעיים-סינתטיים.

E 955 Sucralose, *Sucralose*, Sucralose

***E 956** Alitame

E 957 Thaumatine, *Thaumatococin*, Thaumatine, Тауматин

בעיקר במסטיק ובמגדניות.

***E 958** Glycyrrhizin

E 959 Neohesperidin, *Neohesperidin*, Dihydrohalcone de Néohesperidine, Неогесперидин ди-гидрохалкон

חומר הנמצא כך גם בטבע, נמצא ברסק עגבניות, במיצי הדרים, במרגרינה, במסטיק ובממתקים.

***E 960** Stevioside

***E 961** Neotame

***E 962** Aspartam-acesulfame

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

E 965 – E 968

כשרים, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

***E 1104 Lipase**

E 1105 Lysozyme, *Lysozym*,
Lysozyme, Лизоцим

אנזים שמופק מביצי תרנגולת ומשמש
עפ"ר כחומר משמר לנקניק וגבינה.

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year
*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

E 1200 - 1204

***E1200 Polydextrose,**

Полидекстрозы А и N

חומר מעבה, מסיע חמרים.

***E 1201 Polyvinylpyrrolidone,**

Поливинилпирролидон

מייצב ומסיע.

***E 1202**

Polyvinylpolypyrrolidone,

Поливинилполипирролндон

***E 1204 Pullulan**

E 1200 – 1451

Starches, Thickening agents

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year
*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

חמרים ממלאים.

E 1000 – E 1001 Cholin

כשרים, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher, benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

Косшер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 1000 Cholic acid**

***E 1001 Cholin salts**

E 1100 – E 1105 Enzymes

אנזימים שונים.

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгаха

***E 1100 Amylase**

***E 1101 Protease**

E 1102 Glucooxidase,
Glucooxidase, Glucooxidase,

Глюкозооксидаза

אנזים המפרק עמילן לסוכרים.

E 1103 Invertase, *Invertase*,

Invertase, Инвертазы

אנזים ההופך סוכר לסוכר אחר.

Phosphate de diamidon acetylé,
 Ацетилованный дикрахмал-
 фосфат

E 1420 Acetylated starch,
Acetzierte Stärke, Amidon acetylé,
 Ацетилованный крахмал (с,
 ацетангидридом)

***E 1421** Starch acetate
 esterified with vinyl acetate

***E 1422** Acetylated distarch
 adipate, Ацетилованный
 дикрахмал-адипат

***E 1423** Acetylated distarch
 glycerol

***E 1430** Distarch Glycerine

E 1440 Hydroxy propyl
 starch, *Hydroxypropylstärke*,
 Amidon hydroxy propylé,
 Оксипропилированный крахмал

***E 1441** Hydroxy propyl
 distarch glycerine

E 1442 Hydroxypropyl
 di-starch phosphate,
Hydroxypropyl-distärkephosphat,
 Phosphate de diamidon acetylé,
 Оксипропилированный
 дикрахмалфосфат

***E 1443** Hydroxy propyl
 distarch glycerol

E 1450 Sodium octenyl succinated
 starch, *Stärkenatriumctenylsuccinat*,

עמילנים, חמרים עשויים מעמילן.
 עפ"ר חומר המוצא חמץ. הם חמרים
 משביעים וממלאים, בחלקם ממלאים
 ומייצבים. האחרון משמש גם כציפוי.

***E 1400** Dextrin

***E 1401** Modified starch (Acid
 treated)

***E 1402** Alkaline modified
 starch

***E 1403** Bleached starch

E 1404 Oxidized starch,
Oxidierete Stärke, Amidon oxidé,
 Оксидированный крахмал

***E 1405** Enzyme treated starch

E 1410 Mono-starch phosphate,
Monostärkephosphat, Phosphate de
 amidon, Монокрахмал-фосфат

***E 1411** Distrach glycerol

E 1412 Di-starch phosphate,
Distärkephosphat, Phosphate
 diamidon, Дикрахмал-фосфат

E 1413 Phosphated di-starch,
Phosphatiertes Distärkephosphat,
 Phosphate de diamidon phosphaté,
 Фосфатированный дикрахмал-
 фосфат

E 1414 Acetylated di-starch,
Acetyliertes Distärkephosphat,

***E 1503 Castor oil**

***E 1504 Ethyl acetate**

E 1505 Tri-ethyl-citrate,
Triethylcitrat, Citrate de triacetylé,
Триэтилцитрат

חומר המשמש כבסיס, למשל לחמרי טעם. מייצב קצף.

***E 1510 Ethanol**

***E 1516 Glycerol monoacetate**

***E 1517 Glycerol diacetate or diacetin**

E 1518 Glycerol triacetate,
Triacetin, *Glycerintriacetat*,
Triacetate de glyceryle (Triacetine),
Триацетин

חומר בסיס לחמרים שונים, כמו חמרי טעם.

E 1519 – E 1520

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 1519 Benzyl alcohol**

***E 1520 Propylene glycol**

Octényle succinate d'amidin sodique,
Эфир крахмала и натриевой соли октенилянтарной кислоты

E 1451 Acetyloxidated starch,
Acetylierte oxidierte Stärke, Amidon oxydé acetylé



***E 1501 Benzylated hydrocarbons**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for passover

Koscher, benötigt Haschgocho für Pessach

Casher pour toute l'année mais nécessite une surveillance spécifique pour Pessa'h (Pâque)

Кошер (для песаха нужна Ашгаха)

***E 1502 Buthane-1,s-diol**

כשר, כולל פסח

Kosher including Passover

Koscher auch für Pessach

Casher pour toute l'année, y compris Pessa'h (Pâque)

Кошер включая песах

E 1503 – E 1518

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

Benötigt Haschgocho für das ganze Jahr

Nécessite une surveillance rabbinique toute l'année

Нужна Ашгаха

***E 1525 Hydroxy ethyl cellulose**

כשר, לפסח צריך השגחה

Kosher, needs Hashgocho for
passover

*Koscher; benötigt Haschgocho für
Pessach*

Casher pour toute l'année mais
nécessite une surveillance spécifique
pour Pessa'h (Pâque)

***E 1521 Propylene Glycerol**

צריכים השגחה כל השנה

Needs Hashgocho whole year

*Benötigt Haschgocho für das ganze
Jahr*

Nécessite une surveillance rabbinique
toute l'année

Нужна Ашгача