

הגאון רבי דוד טהרני שליט"א

בדין בישול גוי בשוקולד



יום שישי י"ח ניסן תשע"ד

בע"ה

**נשאלתי בדין טבלאות שוקולד המיובאות מחו"ל בהשגחה מהודרת,
האם יש לחוש בו מדין בישולי גויים, או לאו.**

א) תהליך ייצור הקקאו כך הוא: פולי הקקאו מכילים כ- 50% שומן. לאחר ניקויים מפסולת הם מחוממים לכ- 50 מעלות צלזיוס ועוברים כבישה. כתוצאה מכך נוצרת "עיסת קקאו" (COCOA MASS), שכאשר היא קרה היא נראית כגוש שוקולד אך טעמה מר. עיסה זו נסחטת כשהיא חמה, והנוזל היוצא הוא השומן - "חמאת קקאו". אחרי תהליך זה נשאר מהעיסה חומר המכיל עדיין בין 10 ל- 22 אחוזי שומן (ניתן לכוון את האחוז שיישאר). חומר זה נראה כ"חצץ" כשהוא מתקרר, ומכונה בשם "עוגות קקאו" (תרגום שגוי של המונח האנגלי COCOA CAKES. המלה CAKES פירושה גם "גושים"). את ה"עוגות" טוחנים, וזוהי אבקת הקקאו הגלמית, המסווגת בין השאר גם לפי אחוז השומן, כאשר קקאו "רזה" מכיל 10%-12% אחוז שומן, ה"קקאו השמן" מכיל בין 22%-30%, ויש גם דרגות ביניים פחות שכיחות. [פתילות רפואיות הם חומר פעיל מצופה חמאת קקאו, חום הגוף ממיס את חמאת הקקאו והחומר הפעיל נספג בגוף. צבעו של חמאת הקקאו הוא בהיר כמו חמאת החלב]. - שיפור אבקת הקקאו: קיים תהליך ה"אלקליזציה", שהוא בישול אבקת הקקאו בתמיסת אלקלי, ואח"כ ניטרול האלקלי ע"י חומצה כלשהי. ע"י כך הקקאו מקבל טעם שונה, וגם הוא מתערבב יותר טוב עם מים או חלב. קקאו כזה נקרא בשם "הולנדי" או "מטופל באלקלי" (ALKALIZED). מבחינת כשרות - קיימת אפשרות שהניטרול ייעשה ע"י חומצת לימון וכיו"ב (טעון כשרות לפסח), אך בדרך כלל הניטרול נעשה ע"י פוספט חומצי. אפשרות אחרת של "שיפור" הוא הוספת לציטין (ע"פ רוב שמן

קטניות שיש בו בעיה לפסח למי שאינו אוכל קטניות) או אף אמולסיפיירים אחרים (בעיית כשרות בכל השנה). - תהליך ייצור השוקולד: מרכיבי השוקולד הרגיל הם שילוב של עיסת קקאו וחמאת קקאו עם סוכר, או אבקת קקאו וחמאת קקאו עם סוכר. בין מרכיבי המוצר - הסוכר והשומן נוטים להיפרד זה מזה, והדבר מתבטא בהופעת כתמים לבנים על פני השוקולד - תופעה הנקראת "בלומינג". למניעת תופעה זו דרושים תנאי איחסון קפדניים - תחום מוגדר של לחות יחסית ושל טמפרטורה (בסביבת 15 מעלות. טמפרטורה נמוכה מדי עלולה גם היא לגרום לתופעה). אמצעי מלאכותי לעיכוב התופעה הזו הוא הוספת לציטין לשוקולד (שמן קטניות). בנוסף מוסיפים לשוקולד גם ונילין כחומר טעם (המיוצר בהפקה טבעית ממקלות וניל, או מחומר סינטטי המופק מפסולת עץ או מנפט). לשוקולד חלב מוסיפים כמובן גם אבקת חלב ושומן חלב (או אבקת חלב שמן). כן קיימים סוגי שוקולד מורכבים - עם אגוזים, צמוקים וכדומה, ואז יש לבדוק את מצב הכשרות של כל תוספת לגופה. בנוסף לכך יש גם שוקולדים דיאטטיים - בהם ההמתקה היא ע"י פרוקטוזה (כמו בריבות), ואחוז מוצקי הקקאו מלבד השומן גבוה יותר. עכ"ד ד"ר א. ליכט.

ב) מעתה הבוא נבוא לענין דינא, דהנה תהליך קליית הקקאו הינה עשיית חומר גלם עבור ייצור שוקולד וקקאו, שאינו ראוי בגמר הייצור לכלום, אלא הוא אבקת קקאו או חמאת קקאו, שכמות שהיא אינה ראויה לאכילה וכל שכן שאינה ראויה לעלות על שלחן מלכים, אלא רק לאחר עשיית השוקולד. ודומה הדבר לאבקת קפה קלוי וטחון שכתב בכה"ח (יו"ד סימן קיג ס"ק כג) שבודאי לכו"ע מותר לקנותה מהגוי ולבשלה כיון שלא נאסרה משום בש"ג דהרי אבקה קלוייה אינה עולה לא עש"מ ולא על שלחן הדיוטות, ע"ש. ואין לומר שקלייה זו היא אמצע של שלב הכנה, ובכה"ג דומה הדבר למאכל שבושל שליש בישולי שגם בשלב ההוא אינו עולה עש"מ, ואפ"ה כתב בשו"ע (יו"ד סי' קיג ס"ט) שאם בישל הגוי שליש בישולו וגמרו הישראל מותר הדבר רק בהפסד מרובה או בערב שבת או בערב יו"ט. וכמו שהעיר לנכון הגאון רבי אברהם אלקלעי בשו"ת חסד לאברהם (יו"ד סימן ח) בדין הכונאפ"ה שהיו קונים את הבצק העשוי כמין שערות מהגויים, והיו בבית חוזרים ומטגנים אותם בשמן במחבת ונותנים עליה דבש, יש בה משום בש"ג שהרי הקמח אינו נאכל כמות שהוא חי וגם עולה הוא על שלחן מלכים. ואף שאינו ראוי לעלות על שלחן מלכים כמות שהוא ניקח מהגוי, מ"מ לא גרע ממ"ש מר"ן שבשר שבשלו גוי כמאב"ד וגמרו ישראל אסור,

והא בשר שנתבשל כמאב"ד אינו עולה על שלחן מלכים בלא גמר בישול, וה"ה לנ"ד כיון שכבר החוטים הנ"ל נתבשלו לפחות כמאכל בן דרוסאי אף שאח"כ גומרו הישראל אסור משום בש"ג, ע"ש. משמע שמאכל שבאחד משלבי הכנתו אינו עולה על שלחן מלכים, אם כשיגמור את הכנתו עולה על שלחן מלכים נידון הדבר על שם סופו. אלא שיש לחלק בין דבר שמבשלים אותו בישול חלקי כבשר שנתבשל או נצלה כמאב"ד וכן בצק שנאפה אפיה חלקית, לבין דבר שנקלה ונגמרה קלייתו כפולי קפה או פולי קקאו או גרעיני שומשום ועדיין אינו עולה על שלחן מלכים אלא נאכל רק ע"י תערובת והכנה נוספת וכמ"ש בכף החיים (שם). וכן עיקר למעשה.

(ג) ובדבר הבישול בעשיית השוקולד עצמו, הנה תהליך עשיית השוקולד דהיינו לישת כל החומרי גלם יחד ויצירת עיסה שממנה יוצקים את השוקולד לתבניות נעשה בטמפרטורה של 40 מעלות צלזיוס (ע"י הנחת המסה בתוך מילוש עם דופן כפולה שבה זורמים מים חמים בטמפרטורה נמוכה, כאשר מעלות החום נמצאות תחת בקרה ואינם עולים מעל 40 מעלות צלזיוס, וזאת בכדי שלא ישרף השוקולד). ואף במקומות שהטמפרטורה גבוהה מכך דהיינו 50 מעלות צלזיוס, הרי מטרת החימום אינו לבישול החומרים אלא רק להמסת החומרים בכדי שיתמזגו יחד וייוצר מרקם אחיד, שיהא ניתן להוסיף לעיסת השוקולד חומרי טעם וריח שיתמזגו באופן שווה בכל החומר, ובכדי שיוכלו ליצוק אותו לתבניות בצורות שונות, ולכן אין לתהליך זה הגדרת בישול לגבי בישולי גויים.

(ד) ובר מן דין הרי שונה דין ממתק השוקולד מדין משקה הקפה או הקקאו, דבמשקה הקפה ובמשקה הקקאו היו אנשים שמלפתים בהם את הפת וכמ"ש הפר"ח (יו"ד סי' קיד סק"ו) והיתרו הוא מפני דרובא דעלמא לא עבדי הכי, ועוד שכשם שאבקת הקפה ואבקת הקקאו בטלים למים לגבי ברכה, שאין מברכין על המשקה אלא שהכל, ה"נ בטלים הקפה והקקאו למים לגבי איסור בישולי גויים, וכמ"ש התוספות (ע"ז לא: ד"ה ותרוייהו) שהשיכר אין בו משום בישולי גויים, דכי היכי דהתבואה בטלה לגבי המים לענין ברכת שהכל נהיה בדברו, ה"נ היא בטלה לענין איסור בישול, והובאו דברי התוס' בב"י (יו"ד ריש סי' קיד). וסיים הפר"ח דכן עמא דבר, עכ"ד. והאריך בזה מופה"ד זיע"א בשו"ת יחזה דעת (ח"ד סי' מב) מפי ספרים וסופרים, ע"ש. מעתה כל שכן הדבר לגבי ממתק השוקולד שאין שום אדם מלפת בו את הפת, וגם ברכתו שהכל נהיה בדברו ולא בורא פרי

העץ וזאת מכיון שהקקאו בטל לשאר החומרים המעורבים בו [וכמ"ש בברכת ה' (ח"ג עמ' צו) ובספר וזאת הברכה (עמ' 101) בשם הגרי"ש אלישיב, ובשו"ת שבט הלוי (ח"ז סי' כז) ובאור לציון (ח"ב פי"ד ס"ה). ואף הגרש"ז אויירבאך שכתב בשו"ת מנחת שלמה (ח"א סי' צא אות ב) שדומה השוקולד לבשמים שחוקים שערבם בסוכר שכתב בשו"ע (או"ח סי' רג ס"ז) שמברך עליהם את ברכתם, ע"ש. מ"מ הגר"י דרזי בספר שבות יצחק (חי"ד סי' א אות יח) כתב שדן בזה לפני הגרש"ז אויירבאך זצ"ל שבזמנינו שהרוב הוא הסוכר ושאר החומרים, והקקאו הוא המיעוט, האם יברך על השוקולד שהכל גם לשיטתו, והורה שבודאי ברכתו שהכל שהרוב הוא העיקר. וסיים שכן הורה הגרי"ש אלישיב זצ"ל. וכ"כ בהליכות עולם (ח"ב פרשת פנחס ס"ו) ששומשומין המעורבים בדבש אם הרוב הוא הדבש מברכין עליהם שהכל דבתר רובא אזלינן, ע"ש. וכ"ש לדין השוקולד שאינו ניכר בעיסה כמו השומשומין]. וכשם שבטל הקקאו לסוכר לגבי ברכות כך בטל לגבי איסור בש"ג.

ה) זאת ועוד שהרי השוקולד אינו דבר שעולה על שלחן מלכים ללפת בו את הפת או לאוכלו לשובע, אלא הוא כקליות הנאכל לתענוג ולא יותר, ובכה"ג אמרינן דאין בו בישולי גויים לפי שאין אדם מזמן את חברו על הקליות, וכמ"ש רבינו הרמב"ם (פי"ז מה' מאכ"א הי"ז) והביאו מר"ן בב"י (יו"ד סי' קיג) וסיים ועל פי דברים אלו נהגו היתר באפונים קלויים שקולים העכו"ם ולא פקפק אדם עליהם אם לא במקום שנוהגים למשוח המחבת בשמן בשעת קליה והוא יש מקום לחוש שמא ישימו חלב במקום שומן, עכ"ל. וכן הסכמת כל האחרונים כאשר הארכתי בשו"ת דברי דוד (ח"א יו"ד סי' ז, וח"ד יו"ד סי' יד אות א), וכן גם כל החטיפים והממתקים שאין מלפתים בהם את הפת, ואינם נאכלים לשובע כמו הביסלי והבמבה וכד' דינם כקליות ואין בהם בישולי גויים, וכמבואר בשו"ת דברי דוד (ח"ג יו"ד סי' יד אות א), ומשם באר"ה. שו"ר שכ"כ בשו"ת תשובות והנהגות (ח"א סימן תלח) להתיר את השוקולד כיון דהוי ממתק ואין זה נקרא עולה עש"מ ללפת את הפת ואין אדם מזמן את חברו עליו. וכ"כ בקובץ מבית לוי (גליון ח עמ' מ) בשם הגר"ש וואזנר דכיון שנאכל כממתק אין בו משום בש"ג. ועיין חלקת בנימין (עמוד עא בביאורים).

ולכן למעשה אין בטבליות שוקולד איסור בישולי גויים, אף אם תהליך ההמסה וההפקה נעשה ע"י פועלים גויים תחת השגחה מהודרת.