

מריחת חמאה על מצה*

שאלה:

האם המחמירים בשרויה יכולים למרוח בפסח חמאה על המצה?

תשובה:

חמאת המהדרין של תנובה איננה מכילה מים ולכן מותר גם למחמירים בשרויה למרוח אותה על גבי מצה בפסח. הדבר נכון לגבי חמאה רגילה ולא לגבי חמאה מלוחה או לגבי חמאה עם תוספות ששם ייתכן והחומרים המוספים מומסים במים לפני עירובם בשמנת ממנה מייצרים את החמאה. כמו"כ, לעתים יש תהליכים שמגמתם להביא לכך שאחוז השומן בחמאה יהיה תמיד זהה, ולצורך זה במקרים שאחוז השומן גבוה מהסטנדרט הנדרש - מוסיפים מעט מים כדי להגיע לאחוז השומן הרצוי. תהליך זה לא מתבצע בתנובה ולכן החמאה נחשבת למי פירות טהורים ואין חשש מלמרוח אותה על גבי המצה.

לעומת זאת, גבינת קוטג' אין למרוח על המצה מכיוון שבתהליך ייצורה עוברים גרגרי הקוטג' שטיפה במים. גם בגבינה לבנה לעתים משתמשים לתגבור החלב באבקת חלב המומסת במים ולכן אין למרוח אותה על המצה בפסח*.

בברכי יוסף הלכות פסח סימן תמ"ז מובאת קולא גדולה ביותר שלא היה עולה בדעתנו לסמוך עליה בימינו במתן כשרות לפסח – לא בכשרות רגילה וק"ו שלא בכשרות מהדרין: "חמאה שבשלוה בכלי חמץ קודם פסח, ולהסיר הזוהמא שמים מעט קמח ונשאר בשולי קדרה, ומסננים החמאה ולא ישאר בה כלל מהקמח, חמאה זו מותרת בפסח. כ"כ נכדו של הרשב"ץ בתשובה בספר יכין ובוועז לפי מנהג מקומו. והובאה תשובתו בספר סמא דחיי דף י"ז ע"ד".

הרב דוב לנדאו, חבר בד"צ ועדת מהדרין

* יש לציין, שבתקופת הייצור לפסח יש עודפי חלב גדולים ולכן בדרך כלל לא נעשה שחזור חלב והגבינה הכשרה לפסח נעשית מחלב בלבד ללא כל תוספת של אבקת חלב, וממילא היא לא מכילה מים.

מריחת חמאה על מצה

שאלה:

האם המחמירים בשרויה יכולים למרוח בפסח חמאה על המצה?

תשובה:

חלב נחשב כמי פירות שאם ערבו אותם בקמח העיסה איננה מחמיצה, אך אם מי הפירות מעורבים במעט מים העיסה ממהרת להחמיץ יותר מעיסה שנוצרה מערוב מים טהורים בקמח. **חלב תנובה אינו נמהל במים**, ולכן, לכאורה, אין חשש לשרות מצה בחלב גם למחמירים בשרויה. אלא כמו שלגבי יין נפסק בשו"ע או"ח סימן תס"ב, שאי אפשר ליין בלי טיפת מים הנופלת בשעת הבציר, כך אי אפשר להבטיח שבחלב לא נכנסו מעט מים, שהרי צנרת החלב עוברת שטיפות יסודיות בין ייצור לייצור ומן הסתם תמיד נשארים מעט מים בצנרת או במיכלי החלב – ברפת, במיכלית ובמחלבה. אשר על כן, לגבי ייצור מצה עשירה ע"י לישת קמח בחלב הדבר תלוי במחלוקת האחרונים לגבי ביטול מעט מים במי פירות מרובים, ולהלכה יש להחמיר. אך לגבי חומרת שרויה הדבר תלוי האם מנהג ההחמרה בשרויה, כולל גם מי פירות שנתערבבו בתוכם מעט מים, וכל אחד יעשה שאלת חכם.

אף שהחלב ביסודו הינו מי פירות הרי שאם החלב יובש לאבקה ולאחר מכן האבקה שוחזרה שנית לחלב ע"י הוספת מים לאבקת החלב והפיכתה מחדש לחלב, הרי שהחלב המשוחזר שוב לא ייחשב, מבחינה הלכתית, למי פירות אלא למים המעורבים באבקת חלב. אשר על כן, יש מוצרים בהם נעשה שימוש גם באבקת חלב בתוספת מים והם לא ייחשבו למי פירות נקיים.

כמו"כ, יש מוצרים המחוממים בעזרת תוספת קיטור ישיר ההופך למים המעורבים במוצר. במוצרים אלו מעורב מעט מים. בחלק ממוצרים אלו מוציאים לבסוף את המים שהוכנסו במהלך החימום אך אי אפשר להבטיח כי המים שהוצאו הם המים שהוספו או המים של החלב עצמו, שלמעשה נחשבים למי פירות מבחינה הלכתית. אם כי בעניין זה יעוין ב"משנה ברורה" תס"ב ס"ק כ"ג לעניין שומן שהתיכו אותו, שמסקנת המ"ב שם שאף שברור שהשומן ספג מים לפני התכתו, הרי שההתכה מאדה את המים והשומן נחשב למי פירות שאינם מחמיצים כלל.

בעבר היו תהליכים בייצור חמאה בהם הוסיפו אחוז קטן של מים על מנת להגיע לתקן המדויק של אחוז השומן במוצר הסופי, בהתאם לרמת השומן שנתקבלה בחובצה, אבל בשנים האחרונות הדבר שוב לא נעשה וכיום אין כל תוספת מים לחמאה.

הרב זאב וייטמן, רב תנובה