

עם הנתח

אם שמעתם חדשות לאחרונה והתחלתם כבר לפנטז על צ'זבורגר כשר למהדרין, אל תקראו את הכתבה הזאת, כי היא תגרום לכם להתעורר ולוותר • הרב יוסף צבי רימון מסביר מדוע הבשר המתורבת ייחשב פרווה, אבל לא לגמרי, והרב והשף אורי מלמד כבר מתכוון למהפכה בעולם המסעדות ◀ אליהו גליל



Alph Farms 7071X

חוות הדעת ההלכתית שפירסם הרב הראשי לישראל, הרב דוד לאו, ולפיה בשר מתורבת עשוי להיחשב פרווה, עורר סערה תקשורתית. לא מן הנמנע שהיא גם תשפיע על הרגלי הכשרות של כל אחד ואחת מאיתנו (גם על אלו שלא קראו את הפסק המשתרע על פני 12 עמודים); אבל אם תהיתם, מאכלים המערבים בשר בחלב לא עומדים להפוך למיינסטרים, לפחות לא למיינסטרים הלכתי. תופעת גידול הבשר במעבדה נולדה כבר לפני יותר מ-90 שנים, כשר מדינאים ומדענים שאלו את עצמם למה לגדל פרה שלמה - אם אפשר לגדל רק סטייקים משובחים. אלא שרק בשנים האחרונות קרם הרעיון הגולמי עור וגידים והפך למוצר שביעתי הנראה לעין נוכח לקנות בכל סופר שכונתי.

יש שיטות שונות לייצור בשר מתורבת, שמבחינה ביולוגית עשוי להיות זהה לחלוטין לבשר אמיתי, וכולן מערבות שני דברים: תאים זעירים המכונים תאי גזע, ומכלי ענק המכונים ביו-ראקטורים, שבתוכם גדלים התאים והופכים לנתח עסיסי שאפשר לצלות על האש.

באותם תאים ראשוניים מתחיל הדיון ההלכתי בכשרות של הנתח הסופי, כפי שמסביר הרב יוסף צבי רימון, פוסק הלכה בכיר העומד בראש מכון 'מדע תורתך' של סולמות והמרכז האקדמי לב, שעוסק בממשק שבין הלכה למדע: "שאלת הכשרות של כל סוגי הבשר המתורבת מתחילה בשאלה מה מקור התאים שמהם גידלו את הבשר הזה. מאחר שתאי המקור הם זעירים מאוד, כמעט שום דבר,

אולי אי אפשר להתייחס אליהם כאל אוכל. לכן, אפשר לומר שהבשר המ' תורבת הסופי שגדל מהם הוא כשר, גם אם תאי המקור שלו הגיעו ממקור לא כשר.

"לעומת זאת, מאחר שהבשר הסופי נוצר ישירות מאותם תאי מקור קט' נטנים, הרי שאפשר לראות את תאי המקור כמתרבים באופן זהה למקור. ייתכן גם שהזהות הגנטית נשארת מחוברת למקור. האם יעלה על הדעת של משהו לאכול בשר אדם (מתורבת) ולומר שזה בסדר כי זה נוצר מתאים בלתי נראים?".

בפועל יש מחלוקת בנושא. לצד רבנים ופוסקים כמו הרב אשר וייס והרב יעקב אריאל שרואים בבשר המתורבת בשר לכל דבר, יש כאלו דוגמת הרב דב ליאור והרב שלמה אבינר, ולאחרונה גם הרב לאו, שרואים בו מעין בשר צמחי מן החי שאינו בשרי.

פרוה עם כוכבי

בשנים האחרונות הפכה ישראל למעצמה בתחום הבשר המתורבת, עם חברות חלוציות שגייסו מאות מיליוני דולרים למחקר, פיתוח וייצור תעשייתי, ובהן גם 'אלף פארמס', שביקור במפעל שלה ברחובות הוא שהביא את הרב לאו לקבוע שהבשר המיוצר בה מתאי גזע עובריים, שנשטפו מרחם בהמות כשרות, הוא כשר פרווה.

"ככל שהבשר המתורבת יוגדר וישווק כ'מוצר צמחי הקרוב ביותר לבשר', פסק הרב לאו כשהוא מתבסס על מסמך עמדה שיצא מבית מד' רשו של הרב רימון, 'הרי בכפוף לכך שיהיה פיקוח שתאי הגזע אכן יופקו





הכשרות למדריכי טיולים במערכות החינוך

קמפוס נגב

בריכוז מיכה ארז
י"ד-י"ט שבט תשפ"ג
5-10.2.2023

*המבוא יתקיים בזום
ביום שישי י"ב בשבט תשפ"ג 3.2.2023

קמפוס מדבר יהודה

בריכוז שראל לוי
י"ט אדר-כ"ד אדר תשפ"ג
12-17.3.23

המבוא יתקיים בזום
ביום שישי י"ז באדר תשפ"ג, 10.3.23 בין השעות 13:00-8:00



לפרטים נוספים היכנסו לאתר המכללה: herzog.ac.il
במייל: tiyulim@herzog.ac.il או בטלפון: 02-5889004

עם הנתח

צילום: דמאי אלזים



מסכימים עליו, מהודר יותר מכל בשר שאפשר להשיג היום, וזה ישרדג את נושא הכשרות ויקל על יהודים בכל העולם להשיג בשר כשר ואף מהודר, בצורה קלה בהרבה מהיום התפתחות מדעית היא חלק מהתפ" הייתי מתייחס אליהם כאל פרווה לעניין אכילתם יחד. אולי יהיה אפשר לאכול אותם אחד אחרי השני, שזה איסור דרבנן, אבל גם זה בוודאי יהיה אסור בהתחלה כדי למנוע בלבול. "היום אפשר לקנות צ'יזבורגר עם גבינה טבעונית גם במקומות עם תעודת כשרות, אבל ההבדל הוא שהמוצר הטבעוני אינו חלבי בכלל, בעוד הבשר המתורבת הוא בשר אחד לאחד. לכן, החברות שמייצרות בשר מתורבת אומרות שהן מייצרות בשר, ולא תחליפי בשר. ברור שיהיו מח' לוקות סביב הנושא, אבל אני מאמין שבסוף רוב הציבור ילך לפי פסיקת רוב הרבנים, ו-99.9 אחוזים מהציבור הדתי לא יבשלו בשר מתורבת וחלב ביחד. השאלה תהיה באכילה שלהם אחד אחרי השני, וכל השאר יישאר אותו דבר, כולל מערכות כלים נפרד' דות וכיורים נפרדים."

היכנון לביאת הצ'יזבורגר

עולם המסעדות צפוי ככל הנ" ראה לעבור מהפכה - אבל רק אחרי שהבשר המתורבת יעמוד בסטנדרטים הגבוהים של השפים. "אני לא מאמין בתחליפים", מצהיר אורי מלמד, רב,

מסכימים עליו, מהודר יותר מכל בשר שאפשר להשיג היום, וזה ישרדג את נושא הכשרות ויקל על יהודים בכל העולם להשיג בשר כשר ואף מהודר, בצורה קלה בהרבה מהיום התפתחות מדעית היא חלק מהתפ" הייתי מתייחס אליהם כאל פרווה לעניין אכילתם יחד. אולי יהיה אפשר לאכול אותם אחד אחרי השני, שזה איסור דרבנן, אבל גם זה בוודאי יהיה אסור בהתחלה כדי למנוע בלבול. "היום אפשר לקנות צ'יזבורגר עם גבינה טבעונית גם במקומות עם תעודת כשרות, אבל ההבדל הוא שהמוצר הטבעוני אינו חלבי בכלל, בעוד הבשר המתורבת הוא בשר אחד לאחד. לכן, החברות שמייצרות בשר מתורבת אומרות שהן מייצרות בשר, ולא תחליפי בשר. ברור שיהיו מח' לוקות סביב הנושא, אבל אני מאמין שבסוף רוב הציבור ילך לפי פסיקת רוב הרבנים, ו-99.9 אחוזים מהציבור הדתי לא יבשלו בשר מתורבת וחלב ביחד. השאלה תהיה באכילה שלהם אחד אחרי השני, וכל השאר יישאר אותו דבר, כולל מערכות כלים נפרד' דות וכיורים נפרדים."

הרב רימון: גם אם מדובר במוצר פרווה, הרב לא מורה להיזהר באכילתו. ובכל זאת, יש כאן פריצת דרך. כולם יוכלו להתארח אצל כולם ללא חשש כשרות, וגם יהיה קל להשיג בשר כשר ומהודר בעולם

תחות עולמו של השם, ויש לשמוח עליה, אך לנתב אותה בצורה נכונה. ויתירו מתישהו לאכול בשר מתורבת פרווה עם גבינה חלבית? "לבשר וחלב מתורבתים יש מבנה מולקולרי ומטען גנטי זהים לאלו של בשר וחלב רגילים, כך שלא בקלות

משטיפת עוברים ותהיה השגחה על שאר מרכיביו, דינו הוא כשר פרווה כמוצר צמחי".

אבל אפשר להירגע, את הבשר הזה לא תוכלו לאכול עם גבינה: "במקרה שהבשר המתורבת ישווק כבשר או מוצרי בשר, ובפרט אם צורתו תהיה דומה לבשר בטעמו ובריחו ההולך למרחוק בעת הבישול, יש מקום להתמיר ולהגדירו ככשר - אך לא כמוצר פרווה לעניין עירובו, בישור' לו ואכילתו עם מוצרי חלב", נכתב על ידי הרב לאו. בנוסף, פסק הרב הראשי ש"ש לאסור פרסום של הבשר המתורבת יחד עם מוצרי חלב, מפני שכל אלו עלולים להביא להרגל עבירה ולהכשיל את הרואים ללמוד להקל בבשר וחלב ולזלזל באיסורו". הפסיקה של הרב לאו תשפיע על עולם הכשרות?

"זו אמירה משמעותית וחשובה, אבל קשה להעריך באיזו רמה הדברים ישפיעו", מסתייג הרב רימון. "הרי גם אם מדובר במוצר פרווה, הרב לא מורה להיזהר באכילתו מסי' בות של מראית עין. גם אם המוצר המסוים הזה הוגדר פרווה, יש המון מוצרי בשר מתורבת אחרים שבהם יש מחלוקת גם על עצם כשרותם, ויש לפעול בוזהירות מרובה. בדברים רבים קשה להכריע בוודאות, ובמקרים של ספק, בוודאי אם זהו ספק של תורה, צריך להחמיר.

"ובכל זאת, יש כאן פריצת דרך טכנולוגית שתסייע לעולם הכשרות. מספיק שפעם אחת ייצרו תאי גזע

מהודרים, ואפשר לייצר מהם קו של בשר כשר למהדרין לכל השיטות. מזה כל המדינה תאכל, ואז כולם יוכלו להתארח אצל כולם ללא חשש כשרות. זה יהיה בשר שכולם

< 99.9% מהדתיים לא יבשלו בשר מתורבת עם חלב

צילום: Albotlay, ויקיפדיה

עם הנתח



אלפ' פארם: אורי

אורי רשת, שף ובעל רשת ההמ" בורגרים 'ממפיס'. "קשה לי לראות איך מוצר שיוצר במעבדה יצליח לחקות את עושר הטעמים של בשר אמיתי. אני מעריך שלפחות בהתחלה, בשר מתורבת יהיה מוצר להמונים, ואלו שמבינים בבשר ירצו תמיד את הדבר האמיתי כמוצר פרימיום - גם אם הוא יהיה יקר יותר. אני לא חושב שבשר אמיתי ייעלם."

"אני עצמי לא אוהב צ'יבורגר, שיצא לי לטעום בגירסה האמיתית והלא כשרה בימי טרום-הכשרות שלי, אבל אני מבין את האנשים שרוצים לאכול את זה. גם אם יהיה בשר מתורבת מספיק טוב כדי להכין ממנו המבורגר פרימיום, בסוף כשרות הציבורגר תלויה בנותני הכשרות ובשאלה אם הם יאפשרו מכירה של מוצר כזה. יכול להיות שבחלק מהמקומות יאכלו בלי בעיה ובחלק אחר לא, ואולי אפילו בחלק מהסניפים יהיה צ'יבורגר כשר ובחלק לא, בהתאם לדרישות של הכשרויות המקומית."

עולם שלם של מאכלי עולית יפתח בפנינו

לזניה, לא מה שחשבתם

ואם אתם חושבים שזה מופרך, תתפלאו לשמוע שממש לא: מלמד מכיר מקרוב את נושא המחלוקת בכשרות, שמשפיע באופן ישיר על התפריט שלו. בחלק מהסניפים תוכלו

לקבל המבורגר עם חזה אווז, ובחלק לא - משום שבסניפי מהדרין, נותני הכשרות לא מאשרים שימוש באווז מחשש לטריפות הקשורים לפיטום. "יש שתי שאלות גדולות בנוגע לבשר מתורבת: כמה טעים וכמה זול הוא יהיה. אם הוא יהיה מספיק טעים, אפילו לא 100% כמו בשר אמיתי אלא רק 90%, ובמקביל יהיה מספיק זול, אז זאת תהיה מהפכה מלאה בתעשיית המסעדות. שפים יעזבו את הבשר הרגיל בעקבות הדרישה מלמטה, שתהיה כזו שאי אפשר לעמוד בה. היום יש אחוז מסוים של אנשים שהם טבעונים וצמ" חונים בפועל, אבל יש אחוז עוד יותר גבוה של אנשים שהם טבעונים וצמחונים בלב. הם אומרים לעצמם: אני נשאר עם בשר כי אני חייב בשר, זה מה שאני, אבל מבין את הרעיון המור" סרי ומזדהה איתו. ברגע שהם יוכלו לעבור לבשר מתורבת - הם יעשו את זה. ברגע שזה יהיה מספיק

טעים ומספיק זול, לא תהיה למסעי דנים ברירה, וכל תעשיית המסעדות תעבור לבשר המתורבת, ותישאר, אם בכלל, נישא קטנה של בשר משחי"טה".

ואם יהיו מקומות שבהם יתירו בסוף לאכול בשר מתורבת עם חלב, אילו מתכונים הם מאסות?

"צ'יבורגר, כמוכן, ויש עולם שלם של מאכלי עילית, ממטבחים של עמים שיודעים לבשל, שאנחנו מכירים רק בגירסה היהודית והחיוורת שלהם. לזניה איטלקית קלאסית מכינים עם בשר, גבינת פרומן ורו"טב בשמל, שעשוי מריכה של קמח, חמאה וחלב - ולא עם קוטג', עג"בניות וגבינה צהובה כמו שאנחנו מכירים. עוד מתכון איטלקי קלאסי הוא עוף בפרמזן, ושומרי כשרות ירצו לטעום קורדון בלו, שניצל שוויצרי שעשוי מבשר ממולא בגינת אמנטל ופרוסת נקניק, מצופה בפירורי לחם ומטוגן בחמאה. אגב, לא הרבה יודעים, אבל אחת הסיבות לכך שכנפיים של KFC אפשר להשיג רק בירכא שבגליל היא בגלל שאת הכנפיים טובלים ברוויון, שהוא הנוזל שנותר מהכנת החמאה, וכידוע במקומו של רבי יוסי הגלילי אכלו עוף בחלב..."

אורי מלמד: אם הבשר המתורבת יהיה טעים, אפילו לא ב-100% כמו בשר אמיתי, ויהיה מספיק זול, אז תהיה מהפכה בתעשיית המסעדות. שפים יעזבו את הבשר הרגיל בעקבות הדרישה מלמטה, שלא יהיה אפשר לעמוד בה



צילום: מירב בסון

מוקד הזמנות ארצי: *2757 WWW.KERENBY.CO.IL

מפסיקים לשלם סתם!

בחורף, מחממים רק באמצעות מזגן שקונים בחשמל הקרן!

הידעתם? חימום הבית בחורף שלא באמצעות מזגן יכול לעלות פי שניים ושלושה מעלות החימום במזגן

חימום באמצעות עלות לשעה*	מפזר חום
1.1 ₪	תנור ספירלה
1.15 ₪	רדיאטור
1.1-1.37 ₪	מזגן 1 כ"ס

מזגן 1 כ"ס 41 אג' בלבד

*ע"פ בדיקת אתר מדדג



מזגן 1 כ"ס דירוג A דגם ספקטרה שירות ואחריות תדיראן

1,700 ₪

מזגן 1 כ"ס דירוג A דגם קלאסיק 10 שירות ואחריות אלקטרה

1,650 ₪

מזגן 1 כ"ס דירוג A דגם סטאר 12 שירות ואחריות הייסנס

1,500 ₪

חשמל הקרן
עושים לכם מחיר



חדשו מחיר חשמל של חר"ב הישיבה	סניף חיפה סניף סמל 10 יוסף (קרסו טרייד)	סניף אשדוד אליעזר בן הורקנס 16	סניף בית שמש נחל ניצנים 8 (מתחת יש חסד)	סניף ביתר עלית החזרה מלובלין 35	סניף ירושלים מלכי ישראל 53 גאולה	סניף ראשי בני ברק רבי עקיבא 29
---	---	--	---	---	--	--

אפיקים | התבצע בתוקף עד כ"ט טבת תשפ"ג | 22/01/23 | התמונות להמחשה בלבד. נבדקו לתקנות החברה והחנות. טל. 052-5222222