

## הרב יואל גליק

חבר ועד הכשרות דקיט"ל קרית יואל

## בענין קמח מן השוק 'בזמנינו' אי דינו כחמין

והילך פרטי פעולת הטעמפערין"ג, החטים נכנסים לתוך כלי גדול, ומשערים ע"י קאמפיוטער שיעור ליחות החטים בדיוק (MOISTURE בלטיני) כדי לידע כמה מים יתו עליהם, שאם החטים יבישים אז צריך יותר מים, והעיקר שהחטים הנכנסים לטחינה יהי לחלחותן כשיעור 16.2 לערך.

**אח"כ** החטים נכנסים למקום אחד שמתו עליו מים והחטים מסתובבים ומתהפכים שהמים יגיעו בשוה לכל מקום, הגוי אמר לנו שמתוין לערך 1,000 ליטער על 17 טאן חטים.

**אחר** שהחטים קבלו המים הולכין משם לכלי גדול, וזה נקרא *TEMPERING BINS*, ומונח שם במקום אחד 16 - 18 שעה, והסבה לזה הוא כדי שהחטים ישאבו המים תוך כל עובי החטה ("דורך און דורך") משום שאם יטחנו אותם כשעה או ב' אחר שהתו המים, אזי עדיין לא נכנס המים לפנים, והחוף יהי רטוב יותר מהפנים, וע"י שהחטים מונחים זמן רב במקום א' מתפשט הלחלוחית בשוה בפנים כבחוף, ואין שום טפת מים ההולך לאיבוד, שכל המים הניתו עליהם נכנס לתוכן, וע"כ בתחלת הפעולה יהיו החטים לחים מבחוף, וכל שמונחים יותר מתייבש יותר כי לאט לאט המים נכנס לפנים לתוך עובי החטים ואחר 16 - 18 שעה החטים מוכנים לטחינה.<sup>2</sup>

**בפאבריק** הזה הי' כמה כלים גדולים שהחטים מונחים שם, שאחר שנתמלא כלי אחד עם חטים רטובים, חוזרים וממלאים כלי שני, וכן להלאה.

**א)** ביום ב' תוריע תשע"א העל"ט הלכנו עם קבוצת אברכים לקאמפאני גדול הטוחן חטים [29,000 טאן ליום, 24/7] בניו דזשערזי, ונוכח שם גם ר' משה פארקאש שליט"א מפלעטבוש, הרב אברהם יצחק זשוראוועל שליט"א ממאנסי.

ר' משה פארקאש הנ"ל עוסק כבר יותר מארבעים שנה בקצירת החטים וקיבל הוראותיו מכל המומחים שבדור הקודם, הוואודסלאווער רב זצ"ל ור' זלמן אונגאר זצ"ל מסקווירא והסאדאווער רב זצ"ל ור' משה ביק זצ"ל ועוד, והוא מהמומחים היותר גדולים בעניני החטים בכלל ובמבוקעות ומצומחות בפרט.

**הרב** אברהם יצחק זשוראוועל שליט"א עוסק בעניני כשרות יותר מארבעים שנה, ושמו הטוב הולך לפניו כאחד מהמומחים הגדולים ביותר בכל העולם, וכל דבר הקשה אצל בעלי מכשירים יביאון אליו.

**כל** החטים לפני טחינתן שורים במים ונקרא בלשונם *TEMPERING*, שמענו מהגויים שם שתי סיבות אמאי עושין כן [ואולי יש יותר]. א) שהחטים הבאים מן השוק, שיעור הלחלוחית שבתוך החטים הוא לערך, 12 - 11.5, ואז החטים קשים מאוד, ואם יטחנו אותו כך יהי מזיק המאשינען, וגם לא יהי קמח טוב לצורך אפי' ולא יתחמץ היטב, וע"כ הם רוצים להגביה שיעור הלחלוחית ללערך 16.2, ואז יהי קמח טוב לצורך אפי' (ב) שע"י שהחטים רכים יותר מתפרד היטב הקמח מן הקליפה (לדורך ווי"ס מעה"ל ריכים להפריש הקליפה - בלשונם *BRAN* - מן הקמח - בלשונם *FLOUR*) ואם החטים יהי קשים, לא יתפרד היטב.

**לפי** דברי הפועלים, כל הפאבריקן יעשו פעולת ה-*TEMPERING* לפני טחינת החטים, חוף אם יש איזה סבה מיוחדת, [לדוגמא לצורך מצות של פסח שעפ"י הלכה אסור לעשות כן].

(ב) ועפ"י דברי הפועלים שייך לעשות הטעמפעריןג בעוד שני אופנים: (1) ע"י סענטערפידז"ש, דהיינו שהחטים מסתובבים בהכלי במהירות גדול עם מים, ואינם נחים, אמנם אמרו לנו שעפ"י רוב אין משתמשים בזה באמערקע, ומסתבר שלא יתפשט מהלך זה כי יש בזה כמה קושיים ואינו כדאי להקאמפאניס. (2) מכניסים החטים לתוך וועקיום ומזריקין בו סטים עד שהחטים נתפחים והסדק נתרבב, ואח"כ מזריקין המים, ואז נכנס תיכף לפנים תוך שעה, וא"צ להמתין כ"כ שעות, אמנם אמרו לנו שעפ"י רוב עושין כמו שהם עושים.

א) והגוי אמר לנו שברגיל הוא 12.2 - 12.7 והיבש ביותר שראה מניו יארק סטעיט הוא 11.2 אכן מסטעיט"ס שהם חמין מאד למשל קאליפארניע ואריזאניע כבר ראה יבישים מאד במספר 7.