

אלעזר גולדשטיין

ביי"ש הנעשה מיי"נ רק מכח דהוי כגידולי איסור. וגידולי איסור אכילה - מותר. אך רוב האחרונים לא הסכימו להיתר זה. ראה שו"ת מנחת-יצחק ח"א סי' קכח.

למעשה, בארה"ב חייבים לסמן מקום שיש בו חומץ בן יין כמקום שנמכר בו אלכוהול. ממילא, רוב המסעדות הטבעוניות שאינן מגישות אלכוהול נמנעות משימוש בו. באירופה הדברים קצת שונים, אך כאמור לעיל, בגלל הרגישות לנושאי האלרגיות, וחומץ הוא ברשימת המוצרים שאנשים רגישים אליהם, מייחדים כלים שונים לצורך אנשים אלו.

...

ניקיון מתולעים וחרקים

מור"ר הגרנ"א רבינוביץ פסק בשו"ת שיח-נחום סי' מה (עמ' 143-144) על פי הש"ך:

אבל ברור שאם נימוח או נתרסק התבשיל היטב וכל שכן אם סונן, אפילו נמצאו תולעים הרבה לפני הסינון או הריסוק - אין מקום להחמיר כלל, אף שלכתחילה ודאי היה חייב לבדוק לפני הריסוק. אף אין לרסק כדי לבטל האיסור, אלא שזה אמור דווקא אם נמצאו תולעים והוחזק האיסור. אבל אם לא נמצאו - מותר לכתחילה גם לרסק.

במקרה שלנו מדובר בתערובת מבושלת של ירקות, שאין יסוד רציני לחשוש לתולעים בהם, הרי שאין כאן כל בעיה. יש כאן ספק ספיקא: ספק אם היו תולעים, וגם אם היו שמא הם כבר נימוחו ובטלות בשישים.

...

ח. סיכום ומסקנות

לאור הדברים שהבאנו עד כאן נראה כי [22]:

1. במסעדה טבעונית לא מוגש שום דבר שמקורו מן החי, ולפיכך אין בו מאכלות אסורות מהתורה.
 2. אין איסור בישולי גויים במסעדה טבעונית, מפני שאין חשש חתנות כאשר אין קשר בין המבשל והסועד, ומפני שאין במאכלים טבעוניים בכדי לעלות על שלחן מלכים כי אין מלפתים בהם את הפת; ולכוי"ע מותר לאכול שם מאכלים פשוטים.
 3. מותר לאכול במקום בו מוגשים מאכלים טבעוניים בלבד (Strictly Vegan) רק אם מבקשים מאכלים שאין בהם חומץ. מומלץ לומר שיש אלרגיה לחומץ.
 4. אין לחשוש שבושלו בכלים מאכלים עם חומץ אסור, גם כי מקפידים להפריד בין כלים אלו וכלים אחרים; גם מפני שסתם כלי גויים אינם בני יומם; וגם מפני שאין בליעה בכלי נירוסטה שמקובל להשתמש בהם בימינו.
 5. למרות שיש שלא סומכים על נאמנות הגוי, במקומות שיש בהם פיקוח של הארגונים הטבעוניים יש לומר שהם מירתתי וניתן לסמוך על דבריהם. מומלץ לבקש להיכנס למטבח ולראות את החומרים בהם הם משתמשים, ובמסעדות טבעוניות אוהבים להראות ללקוחות את ההקפדה שלהם על עקרונות הטבעונות.
- נישואי התערובת הינה בעיה נוראית בקרב יהודי התפוצות ויש לבחון מתי הקלות בבישולי גויים יחמירו עוד יותר את המצב. אך אורח המבקש לסעוד עם עמית באופן חד-פעמי, וכן מטייל שלא מוצא בנקל מקום כשר ומושגח אלא רק אוכל טבעוני - יכול לאכול שם. ברור שלכתחילה יש מקום להחמיר בדבר האסור מן הדין הגם שמצאנו לו קולות (כמו התרי הראב"ד והפועל שהבאנו לעיל), אולם בדבר שאין בו איסור מן הדין (מה שנאכל חי ואינו עולה על שולחן מלכים) אסור להחמיר.

1. נספח: תגובת עורך - הרב זאב וייטמן

למרות שהרב דרור פיקסלר כותב שדבריו מתייחסים רק למקומות שבהם אין למצוא אוכל כשר ושהוא מדבר על מסעדות טבעוניות בלבד (להוציא ממסעדות צמחוניות), ובתנאי שנמנעים מדברים המכילים חומץ (שעלול להיות מיין אסור), הרושם העולה מהמאמר הוא שמדובר בהיתר מרווח ומבוסס וכמעט ללא מגבלות, [23] ומרושם זה ברצוני להסתייג, בעיקר בגלל שלענ"ד יש במקרים רבים במסעדות אלו חשש איסור בישולי נכרים, וכדלהלן.

בעניין תערובת של דבר הנאכל חי שמותר משום בישולי נכרים עם דבר שאינו נאכל חי- השו"ע שהובא בדברי המחבר מתכוון למוצר שעשוי משני מינים מעורבים שהפכו לגוף אחד, [24] כמו למשל קציצת גזר ותפוח אדמה שהגזר ותפוח האדמה מרוסקים ומעורבים בביצה ומטוגנים לקציצה אחידה (וכדוגמה המובאת בבית-יוסף של מיני מתיקה שעשויים מדבש המעורב בסולת שזו תערובת שלא ניתנת להפרדה), או גם לחם שטחו אותו לפני אפייתו בביצה וכעת אי אפשר להפריד את הביצה מהלחם, שזהו מאכל אחד, ולא הצריכו לקלף את הלחם. אבל אין כל מקום להתיר על סמך דברי השו"ע סלט ירקות שיש בו גם קוביות בטטה, גם אם קוביות הבטטה הינן מיעוט. במקרה כזה לא ניתן לראות זאת כתערובת, ויש להימנע מלאכול את קוביות הבטטה. [25]

...

בעניין החשש מחרקים אני מסכים עם המחבר שבדיעבד מכיוון שהירקות נשטפים והם לא נראים בהדיא (ותמיד ראוי להתבונן בעת האכילה ובמקומות כאלו על אחת כמה וכמה) יש מקום

לראותם כתערובת ולדעת חלק מהפוסקים הם בטלים מסיבות שונות, וכפי שהרחבתי בסוגיה זו מעל במות אחרות. לכן אע"פ שאני לא מסכים לנימוקים שהביא המחבר (ובמיוחד לא להבנתו בדברי האגרות-משה שכביכול אין לחשוש לחרקים בירקות הגדלים במקומות שדואגים למניעת התרבותם. כל מה שכותב האגרות-משה הוא שאין לחשוש במקומות שבהם הירקות הם בחזקת נקיים, למרות שיש מקומות אחרים בהם ירקות אלו אינם נקיים) אבל אני מסכים עם מסקנתו בעניין זה מטעמים אחרים. אלא שגם כאן יש להדגיש, שמדובר בדיעבד ולא לכתחילה ולא לכל הדעות, כך שזו עוד סיבה חשובה להסתייג מהנימה העולה מדברי המחבר כאילו ההיתר מרווח ופשוט.

מכיוון שהמחבר מסייג את דבריו שהחשש הכשרותי שכן קיים במסעדות אלו הינו חומץ יין (והוא הדין מאכלים שאולי משתמשים לתיבול ביין גמור) ושיש להקפיד לבקש ללא חומץ כזה ואף להדגיש שיש אלרגיה לחומץ על מנת שלא יבשלו או יגישו את האוכל גם בכלים שהיה בהם חומץ אני מסכים שזה פותר את הבעיה בדיעבד ובתנאי שאכן מוודאים שלא מבשלים בכלים בהם בישלו חומץ יין.

אסיים בכך שלכתחילה בוודאי יש להימנע מלאכול במסעדות טבעוניות לא כשרות, גם אם מקפידים על כך שלא יהיה באוכל יין או חומץ יין. עם זאת, ניתן לאכול במסעדות כאלו אם מסתפקים בדברים שאינם מבושלים ואינם מכילים יין ותוצריו, או אפילו דברים מבושלים אבל שאין בהם חשש בישולי נכרים מכיוון שהם נאכלים חיים או לא עולים על שולחן מלכים. לחילופין ניתן לבקש רשות להיכנס למטבח על מנת להדליק את האש לצורך הבישול, או לסייע במשהו בבישול ואז יש להתיר גם בדברים שעולים על שולחן מלכים ולא נאכלים חי. מכיוון שכאמור יש במסעדה דברים האסורים משום בישולי נכרים הרי שלכתחילה יש להקפיד שגם כלי הבישול יהיו כלים חד פעמיים ולא הסירים הרגילים של המקום, כי לדעת הרשב"א[30] בישולי נכרים אסורים את הכלים: "דכל שאסורו חכמים פליטתו כמוהו" (תורת-הבית, הובא בבית-יוסף סוף קיג), והשו"ע (סעיף טז) הביא זאת כדעה הסתמית.[31]

ז. הרב יצחק דביר, כושרות ג'עמ' 373 האם מותר לאכול במסעדה טבעונית
ישראלים רבים יוצאים לחו"ל לצורך טיולים ועסקים. מחמת הקושי למצוא מסעדות כשרות ברחבי העולם, יש המתירים לעצמם לאכול במסעדות טבעוניות, מתוך הנחה שאם אין בהן מוצרים מן החי – הן כשרות. בשורות הבאות נסביר מדוע הנחה זו בטעות יסודה. הטורטיות התעשייתיות הנמכרות ארוזות בסופרמרקטים לרוב אינן כשרות!

ח. הרב אורן דובדבני, בתוך: צה"ר כשר בחו"ל, כשרות מזון בחו"ל
הגדרת 'צמחוני' או 'טבעוני' איננה מעידה על כך שהמוצר פרווה ואפילו לא שהוא כשר. יש לבדוק את רשימת המרכיבים עם רב בקי בכשרות. הלכה למעשה, אכילה במסעדה כזו יכולה להיות אפשרית כמוצא אחרון, ובכפוף לתנאים הבאים:

- מותר לרכוש מאכלים העשויים מירקות טבעיים לא מבושלים כמו סלט וכדומה, המכילים תיבול טבעי כמו תבלינים, שמן זית או מיץ לימון טבעי, אולם לא חומץ ורטבים אחרים שבוודאות מכילים איסורים שונים.
- יש להימנע מירקות הנחשבים נגועים בחרקים ומצריכים בדיקה אך יש מקום להתיר ברוקולי, כרובית ופירות יער שמקורם בהקפאה, לפי שבדיקות מוכיחות כי אחוז הנגיעות בהם הוא זעיר ביותר.
- בירקות וקטניות שדרכם להתלע אבל כבר בושלו, ובמיוחד אם בושלו שלא במיוחד לצורך היהודי אלא לצורך כלל הסועדים, יש מקום גדול להקל ולהתיר בדיעבד.
- אכילת מנות מבושלות יכולה להיות בעייתית ביותר אלא אם כן וידאנו בצורה ברורה שבכלים לא בושל דבר איסור לפני כן והמנה איננה מכילה מרכיבים אסורים (מרגרינה, מוצרי חלב היכולים להיות אסורים, שמנים, חומץ או יין).

ג. קפה ותה

א. הרב אורן דובדבני בתוך: צה"ר כשר בחו"ל, כשרות מזון בחו"ל
קפה: יש שלושה זנים עיקריים (ועשרה זנים בכלל) של קפה:

- **קפה ערביקה** הגדל בהרים הגבוהים באתיופיה, קניה ודרום סודן. הוא מכיל פחות קפאין מהזנים האחרים וטעמו מתקתק וארומטי.
- **קפה ליבריקה** שמקורו במערב אפריקה (ליבריה) ומגודל כיום בעיקר באינדונזיה. יתרונו בכך שמכל שיח אפשר להפיק כמות גדולה יותר של תוצרת. טעמו מריר מהערביקה.
- **קפה רובוסטה** גדל כיום בעיקר בברזיל והוא בעל רמת הקפאין הגבוהה ביותר. טעמו מריר ושטוח והוא משמש בעיקר לערבוב עם סוגים אחרים של קפה להגברת ההקרמה (בעיקר בחליטות לאספרסו).

ענב הקפה (הפרי עצמו) איננו אכיל. את הפולים מוציאים מן הפרי ומייבשים. לאחר מכן קולים אותם בטמפרטורה מעל 200 מעלות צלזיוס, וכדי שלא יאבדו את הארומה שלהם יש לשומרם בוואקום ואז עובר הקפה לטחינה. הדיון העיקרי בפוסקים נוגע לשאלת "בישול נוכרי" בקפה, הן ביחס לקלייה הראשונית והן לגבי ההכנה במים לאחר מכן. קליית הפולים היא השלב הראשון בכל סוגי הקפה: טחון, פילטר, מגורען ומיובש בהקפאה. היו פוסקים שכתבו שאם גוי קלה את הפולים, הקפה אסור. למעשה, פוסקים כרבנו תם בספר הישר, הסובר כי מעשה קלייה איננו בכלל גזירת בישול נוכרי.

היתר אחר הנוגע לקפה נובע מהגדרת איסור "בישול נוכרי". הזכרנו כי איסור "בישול נוכרי" מותנה בקיום שני התנאים: אינו נאכל כמות שהוא חי וגם "עולה על שולחן מלכים". לאור זאת כתבו הפרי חדש והרדב"ז כי יש להתיר שתיית קפה שהוכן על ידי גויים משום שאינו "עולה על שולחן מלכים", שהרי אין מלפתים בו את הפת.

בהיתר שלישי כבר נתקלנו ביחס לשכר של גויים. אבקת הקפה בטלה לגבי המים, שהרי מברכים על הקפה "שהכול נהיה בדברו" ולא "בורא פרי העץ".

לסיכום: אין בעיה לצרוך את רוב סוגי הקפה (קפוצ'ינו, קפה אמריקנו, נמס, תורכי וכדומה). ההיתר אינו נוגע ל"אייס קפה" (פרקוצ'ינו), כיוון ששם מוסיפים לתמצית הבסיס מייצבים שונים היכולים להיות בעייתיים מבחינת כשרותם.

ב. תה, הרב אורן דובדבני

כל עוד מדובר בתה העשוי מעלי התה בלבד, התה כשר. הבעיה היא שסוגים רבים אינם עשויים מתה אלא מ"שאר ירקות" – מנטה, פירות ועשבים. גם בגלל הרתיעה מקפאין יש המעדיפים תה שאינו מכיל תה. לחלק מסוגי תה מוסיפים תמציות טעם; תערובת התה האנגלית המפורסמת ארל גריי (Earl Gray) מעורבת בשמן תפוזי ברגמוט.⁶⁶

לסיכום:

בתה טהור אין בעיית כשרות ולרוב החברות הגדולות (lipton, twinings, tazo) יש מוצרים כשרים המופיעים ברשימות ועדי הכשרות וניתן לקנות בשווקים את העשבים בתפוזות. "תה בטעמים" או "תה פירות" אין לצרוך ללא כשרות. במשקאות קלים המכונים "תה קר", מחמת ריבוי חומרי הגלם, נדרש אישור כשרות.

ד. חומרי גלם

ג. מתוך מדריך: הלכות ועצות לנוסעים לחו"ל ולנופשים בצימר, הרב יוני דון-יחיא

- א. מאכלים ללא כשרות. המאכלים שמותר לקנותם בחו"ל גם ללא כשרות הם: פירות וירקות טריים (בגלל שבחו"ל אין דיני תרומות ומעשרות). מים מינרליים בלי טעמים, סודה ללא טעמים, 'קוקה קולה', 'ספרייט' ו-'7אפ' באריזתם המקורית, שמן זית זך, סוכר, מלח, קפה שחור ותה טבעי ללא טעמים ותוספות, אורז, בשקית, ביצי תרנגולות (משום שישנן ביצים מעופות שאינם כשרים). באמריקה ובאירופה גם: בירה ללא טעמים (וראו בסעי' ח לגבי בעיית 'חדש') ודבש טהור (הרב משה ביגל והרב אורן דובדבני). בבית מלון שבו המוצרים מוגשים בלי אריזתם, יש לוודא מה מוגש לפניכם, וראו להלן.
- ב. שאר מאכלים ומשקים, אפילו כאלה שיש להם כשרות בארץ ישראל – מותרים בחו"ל רק כשיש סימון כשרות, מכיון שיש בחו"ל שינוי ברכיבים (מפי מומחים לכשרות). מומלץ מאוד לדבר עם הרב האורתודוכסי המקומי (ובאינטרנט קל להגיע לשליח חב"ד במקום) כי פעמים רבות ישנם מוצרים שהקהילה באותו מקום בדקה שהם כשרים אף שאין עליהם סימון כשרות.

ד. הרב דובדבני, צהר עמ' 27

לסיום אנו מביאים רשימת מוצרים בסיסיים שלדעתנו ועל פי הנתונים שבידינו אפשר לרכוש את רובם ברוב מדינות העולם גם אם אין עליהם השגחה:

- דגני בוקר של Kellogg's | הסוג הפשוט בלבד
- חלב סויה | ללא שום תוספת (לעתים עשוי להיות חלבי)
- טחינה גולמית | ללא שום תוספת
- ירקות קפואים לסוגיהם | ציפס קפוא צריך הכשר
- מיצים טריים בלבד | לבדוק שאין תוספת מיץ ענבים
- ממרח נוטלה
- סלמון מעושן | ללא תוספות. בדרך כלל מגיע עם השגחה או סמל כשרות
- פסטה טרייה וקשה | ללא מילוי וללא צבע
- פטריות בקופסה | רק במים ומלח ולא בחומץ
- ריבות | ריבות שאינן אדומות, ויש לבדוק שאינן מכילות מיץ ענבים
- שמן זית | Extra virgin בלבד

ה. הרב אורן דובדבני

לגבי קוקה קולה – חומר הטעם העיקרי בקוקה קולה הוא E150 וכמובן הקרמל שזה לא דברים שצריכים הכשר
 לגבי דיאט קולה – זו כאמור נוסחה שונה לגמרי מהקוקה קולה וזה נחשב משקה נפרד. הממתיק שלו הוא האספרטיים E951 והוא מבוסס על חומצה אספרטית שהיא חומצה אמינית זה גם חומר מלאכותי שאינו זוקק הכשר. יש במשקה כמות ניכרת יחסית למוצרים אחרים של חומצת לימון. חומצת לימון בעבר היתה חמץ אבל היום כבר אין את הבעיה הזו.
 קולה זירז דומה בנוסחה לקוקה קולה הרגיל יש בה כמות מסוימת של אשלגן.
 בכל המקרים הנ"ל חומרי הגלם שייכים ל group 1 או group 2 דהיינו חומרי גלם שעקרונית לא צריכים השגחה.
 לגבי שאר המשקאות מוסיפים הרבה חומרי טעם מה שהופך את זה לבעייתי.

...

החומר הבסיסי של הקוקה קולה הוא כמובן הקרמל והקפאין.
 קרמל הוא כמובן סוכר שעבר קרמליזציה (ראה: <http://www.food-info.net/uk/colour/caramel.htm>) שזה חימצון של הסוכר בחום גבוה מאוד (C170 בד"כ).
 כמובן שעקרונית יכול הטעון לטעון כי כיוון שניתן להכין קרמל מכל סוג של סוכר, גם מסוכר אסור כמו סוכר ענבים שהרי ללא השגחה המשקה יהיה אסור בשתייה אלא שההבדל בין סוכר ענבים או סוכר פירות בכלל לסוכר הקנים הוא כפול: הכמויות המצויות בשוק והמחיר. סוכר הקנים הוא נפוץ בהרבה יותר וזול מאוד ולכן לא סביר בעליל שמפעל כמו קוקה קולה שנוקק לכמויות כל כך גדולות יקנה סוכר ענבים. מה גם שזה יגרום לדעתי לשינוי בטעם. לכן נראה דחוק לדעתי שקוקה קולה יהיה אסור במקומות אחרים.

לגבי הקפאין: קפאין הוא חומר המופק מפולי הקפה בצורה הבאה: מכניסים את פולי הקפה לתא לחץ ושם מזרימים עליהם גז. המולקולות של הקפאין "מתלבשות" על המולקולות של הגז. מנצלים את תכונת הגז הקל מהאוויר לעלות למעלה והוא מוזרם בצינורות דרך מתקני קירור ושם מולקולות הקפאין נפרדות מהגז והופכות לאבקה (מאוד דומה לערפיח שנוצר בערים הגדולות בגלל זיהום אוויר). פולי הקפה נטולי הקפאין משמשים לייצור שוקולד בטעם קפה, גלידות, וכמובן קפה נטול קפאין והקפאין משמש למשקאות אנרגיה וקוקה קולה...
 הגז הנ"ל מופק פעמים רבות מתירס ולכן היו עמי ארצות שרצו לטעון שיש כאן בעיה של קטניות.....ואכמ"ל.

(מתוך כתבה [באתר ישראל היום](#))

"אי אפשר לאסור מה שהעולם מתיר", אומר הרב אורן דובדבני, ראש מערך הכשרות צהר. "זה טיעון הלכתי. אנו משתדלים, כמובן, לבדוק את העובדות לאשורן, להתייעץ עם הרבנים המקומיים שהם אלה שבקיאם במציאות המקומית בכל אתר ואתר. לכן נהלי הכשרות שלנו קובעים כי אנו מתירים שתיות קוקה קולה על פי רשימת מדינות מסוימות המתעדכנת מפעם לפעם. הרשימה נקבעת על פי התייעצות עם מערכי הכשרות העולמיים ועם גדולי הפוסקים. לעת עתה אין לנו נתונים לאשר או לאסור קוקה קולה תוצרת הרש"פ, ואי אפשר לומר שזה כשר. כמו כן איננו מאשרים קוקה קולה תוצרת סין. נהלים אלו אמורים גם לגבי ספרייט. לגבי פאנטה: על פי נהלי הכשרות שלנו אין לאשר פאנטה ללא כשרות מסודרת המוכרת על ידי מערך הכשרות שלנו".

ו. הרב יצחק דביר כושרות

מקור הפקת חומר הגלם – חומרי גלם רבים מופקים ממקורות שונים, מן החי, מן הצומח, מענבים וכדומה. הידוע מביניהם הוא הגליצרין, חומר ממתיק ומסמיך שמעורב במוצרים רבים ובין היתר בתמציות הטעם של הקוקה קולה. (בעבר גם גליצרין משומן בעלי חיים היה מופק באמצעים כימיים, בעירוב עם סודה קאוסטית, ויש מן הפוסקים שביקשו להתירו, אך כיום חלקו מופק באמצעות אידי שאינו פוגם אותו מאכילה והוא נחשב כטרף). לצורך הייצור הכשר משתמשים בתמציות שבהן גליצרין כשר מן הצומח, לעומת זאת בשאר הייצור חברת קוקה קולה סרבה להתחייב להמנע מלהשתמש בגליצרין מן החי (למרות שבכך הם מפסידים את נתח השוק הצמחוני והטבעוני, שגדול פי כמה מהשוק הכשר...). הגליצרין הוא רק דוגמא אחת לחומרי טעם וצבע שעוברים שינויים בקוקה קולה ודרושים מעקב ופיקוח מתמיד!
 מפעלי הייצור – חומרי גלם רבים המשמשים לתמצית הקוקה קולה נרכשים ממפעלי ייצור חיצוניים. במעקב של פיקוח הכשרות על מקורות הייצור מתגלה שלעיתים קווי הייצור משמשים לסירוגים גם לייצור חומר שאינו כשר, או מחומרים במערכת קיטור שמשותפת לחומרים שאינם כשרים. במקרים אלו חומר הגלם נחשב לחומר שאינו כשר מבחינה הלכתית, אף אם כל רכיביו 'כשרים'. לדוגמא: אחד מהמרכיבים הדומיננטיים במשקה קוקה קולה הוא הקרמל המופקד על צבעו השחור וטעמו המתוק. בצרפת ישנו מפעל גדול בו מייצרים קרמל חלבי שאינו כשר. מובן שבקוקה קולה לא משתמשים בקרמל חלבי (מחמת האלרגנים), אך גם קרמל פרווה שמיוצר באותן המכונות אינו כשר לפי ההלכה. במפעלים נוספים שמהם רוכשים בקוקה קולה ישנו ייצור

אלעזר גולדשטיין

של קרמל מדגנים (שעלול להיות באיסור 'חדש'). גם כאשר מדובר בקרמל כשר נדרש לפקח על הובלתו ממפעל הייצור אל מפעלי קוקה קולה, הובלה זו מתבצעת בחימום כדי שהקרמל לא יתקשה, וישנם מקרים שמיכלי ההובלה שימשו קודם לכן לחומרים שאינם כשרים, או שהקיטור המשמש לחימום שימש גם לשימושים שאינם כשרים. הקרמל הוא רק דוגמא לאחד מחומרי הגלם שמקור הייצור שלהם משתנה ומחייב מעקב כשרותי!

משה יהודא ליב לנדא
בן דוד המהיר מוהר"ר יעקב וולף
רב אב"ד דבני-ברק

ב"ה, חודש החמשים והסליחות תשע"ח

להסיר מכשול

מצער מאד לראות, אשר מביאים לארץ משקה "קוקה קולה" בפחיות ובבקבוקים מתוצרת הרשות הפלסטינית ומאירופה ומכשילים את הציבור.

המשקה צריך השגחה והכשר!

מי שאינו בסוד הייצור, יכול לומר השערות וסברות.
אלו שיש עליהם חותמת שלי, מיוצרים במחלקה מיוחדת, בנוכחות משגיחים שלי 24 שעות, וממולאים בהשגחה כאן בעירו בני ברק, ע"י "החברה המרכזית למשקאות קלים בע"מ".
והשי"ת יצילנו ממכשול ויחדש עלינו שנה טובה ומתוקה.

משה יהודא ליב לנדא
רב אב"ד דבני ברק