



שאלון בחינה

בנושא:

משגיח כשרות

מועד:

חשוון התשפ"ה

סמל שאלון:

116.8.24

שימו לב: יש לנהוג על פי ההנחיות לנבחן המופיעות בשאלון הבחינה!



בחינת הסמכה למשגיחי כשרות

הוראות לנבחן:

1. יש לכתוב את מס' שאלון הבחינה בעמוד הראשון במחברת הבחינה. מחברת בחינה ללא ציון מס' שאלון - לא תיבדק!!!
2. יש לכתוב בכתב יד ברור וקריא
3. אין לכתוב את שם הנבחן או כל סימן מזהה בתוך מחברת הבחינה. מבחן שימצא עליו סימן מזהה - לא ייבדק, והנבחן יוזמן לוועדת משמעת.
4. לתשומת ליבכם - דפי הטיוטה לא ייבדקו כלל!!
5. חלק א' - "עיון" - ישנן 23 שאלות פתוחות. חובה לענות על 20 שאלות מתוך 23 השאלות. נבחן שיענה מעבר לשאלות החובה ייבדקו רק ה-20 התשובות הראשונות. למעט אם הנבחן סימן בעיגול סביב התשובות אותן מבקש שיבדקו. תשובה נכונה מזכה 2 נקודות. סה"כ לחלק זה - 60 נקודות.
6. חלק ב' - "מושגים בכשרות" - ישנן 2 שאלות חובה- תשובה נכונה מזכה ב- 10 נקודות. סה"כ ניקוד לחלק זה הוא - 20 נקודות.
7. חלק ג' - "נוהלי הכשרות" - ישנן - 40 שאלות חובה. כל תשובה נכונה מזכה ב- 0.5 נקודות. סה"כ ניקוד לחלק זה הוא 20 נקודות. בחלק זה יש לכתוב במחברת הבחינה את מספר שאלון הבחינה, את מספר השאלה ואת סימון התשובה לידה. לדוגמא: שאלה מספר 12 תשובה ג'.
8. יש לענות על כל חלק מחלקי התשובה בשורה נפרדת.

בהצלחה!!

חלק א' - עיון

חובה לענות על 20 שאלות מתוך ה- 23 שאלות. במתן התשובה יש להתייחס לדברי השו"ע הרמ"א והבאה"ט.

שבת

1. ✓ האם מותר לבשל בשבת בחמה, ובתולדות חמה, או בתולדות האור?
2. ✓ האם יש בישול בבישול בלח או בדבר יבש, ומה הדין בבישול לאחר אפיה או צליה? והאם מותר להפשיר דבר קרוש ע"ג הפלטה בשבת?
3. ✓ באר את שורש איסור הטמנה, והאם מותר להטמין בשבת בדבר ישאינו מוסיף הבלי כאשר מטרתו לשמור את הסיר מעכברים וכדומה? ובאיזה מקרה אסור להטמין מערב שבת?

פסח

4. ✓ כיצד מכשירים את הכלים הבאים לפסח: סכינים, שפודים ואסכלאות, מחבתות, נפה של קמח, כלי זכוכית?
5. ✓ האם ובאיזה תנאי מותר להגעיל כלי בשר וחלב יחד? והאם וכיצד ניתן להכשיר תנורים ותבניות אפיה לפסח?



מליחה

6. ✓ לאחר שהדיח היטב את הבשר לפני המליחה, חתך את הבשר לחלקים, האם צריך להדיחם שוב? נמק.
7. ✓ תאר את צורת המליחה מרישא ועד גמירא, כולל 'סוג המלח', וסוג 'הכלי' שעליו מניחים את הבשר בשעת המליחה! [שאלת חובה].
8. ✓ מהו שיעור המלח שצריך להניח על הבשר, ומה הדין אם מלח בשר או עוף מצד אחד?
9. ✓ האם מותר להשתמש לצליית כבד ב'שפוד' העשוי מברזל, או שמא צריך להכשיר את ה'שפוד' בין כל צלייה וצלייה מחשש דם, הנבלע בו?

בשר וחלב

10. ✓ מדוע נאמר בתורה שלוש פעמים "לא תבשל גדי בחלב אימו"? והאם מותר לבשל עוף בחלב לצורך ניסוי מדעי?
11. ✗ האם ובאלו תנאים אפשר להגיש במסעדה בשר לאחר אכילת עוגת גבינה?
12. ✗ האם מותר להשתמש ב'מדיח כלים' לכלי בשר וחלב יחד, או זה אחר זה? פרט, וציין דעות הפוסקים ממקורות הדין.

פת ובישולי עכו"ם

13. ✓ מי שנמצא בחו"ל בסביבה של נכרים, האם מותר לו לקנות 'פת עכו"ם', כאשר יש פת ישראל, אך אינה טובה כפיתו של הנכרי?
14. ✗ תבשיל של ישראל שעירבו בו פת עכו"ם, האם התבשיל מותר באכילה?
15. ✓ באלו תנאים אסור לאכול מבישולי נכרים? והאם מותר לאכול קטניות קלויים של נכרים?
16. ✗ גוי שבישל לעצמן תבשיל, בכלי של ברזל, או של חרס, השייך לישראל, האם צריך/יועיל להכשיר את הכלי?

מצוות התלויות בארץ

17. ✗ האם חיוב הפרשת חלה בזמן הזה בארץ, ובחו"ל, הוא מן התורה, או מדרבנן? נמק
18. ✓ מהו שיעור 'הפרשת חלה' לדעות השונות? פרט! והאם ומדוע החלה לא ניתנת לכהן בזה"ז?
19. ✓ מהו 'צירוף סלי' לענין הפרשת חלה? ולשם מה הוא נדרש? פרט!
20. ✓ באר נא את המושג 'עיסה העשויה לחלק'. והבא דוגמא לדברך. והאם עיסה המיועדת לבישול ולטיגון חייבת בהפרשת חלה?
21. ✓ מהו שיעור נתינה לכהן ב'תרומה גדולה' וב'תרומת מעשר'? בזמן המקדש, ושלא בזמן המקדש.
22. ✗ התורם שלא מדעת בעה"ב האם עלתה לו תרומה? ומהם הדברים הקובעים למעשר?

* * * * *



חלק ב' - מושגים בכשרות

שתי השאלות הן חובה!
באר את המושגים בהרחבה, והבא דוגמאות הלכתיות למושגים.

- חֹרֶה, חתיכה הראויה להתכבד, טעם כעיקר, יין נסך וסתם יינם, זרוע לחיים וקיבה, קבוע, חדש, כיסוי הדם?
- ספליחים, נותן טעם לפגם, עילאה גבר, מליח כרותח, צומת הגידים, ריחא, חלב וגבינת עכויים, כדי נטילה?

חלק ג' - "נוהלי הכשרות"

ישנן 40 שאלות חובה.

- כיצד יש להכשיר סירי אלומיניום לפסח?
א. אין להכשיר סירי אלומיניום לפסח עקב הקושי בניקוי יסודי ובלבון הידיות.
ב. על ידי עירווי מכלי ראשון.
ג. דינם כדין כלי מתכות והכשרתם תתבצע בהתאם לשימושם.
ד. חייב לנקות היטב ויעשה להם ליבון קל.
- האם ניתן להכשיר כלי עץ לפסח?
א. כן! ניתן להכשירם בעירווי בחום גבוה מאוד עם חומר פוגם.
ב. יש לנקותם היטב ולקלף את השכבה העליונה.
ג. לא יכשירו אותם כלל.
ד. תשובות א+ב נכונות.
- האם ניתן להכשיר כיריים חשמליות ומיקרו-גל לפסח?
א. ניתן להכשירם על ידי ניקוי יסודי וליבון לכיריים, והפעלת המיקרו-גלים בחום גבוה לאחר ניקיונם.
ב. את הכיריים החשמליות לא ניתן להכשירם כלל. את המיקרו-גלים ניתן להכשירם כדרך הכשרתם בבית פרטי.
ג. לא ניתן להכשירם כלל.
ד. אף תשובה לא נכונה.
- האם ניתן להכשיר את ה'ציפסר' (מטגנות) לפסח?
א. לא מכשירים בשום אופן שהוא.
ב. מכשירים על ידי ליבון חמור.
ג. כן על פי הנחיות ברורות. כגון ניקיון יסודי השבתת המכשיר ועוד.
ד. בכשרות מהדרין תשובה א נכונה, ובכשרות רגילה תשובה ב נכונה.



5. רשתות שצולים בהם כבוד האם ניתן להכשירם לפסח?
 א. חייבים להחליף רשתות חדשים לפסח.
 ב. לא צריך להכשירם כלל שהרי הם עוברים ליבון חמור בכל פעם שצולים בהן.
 ג. ינקה אותם היטב. ויעשה להם ליבון קל.
 ד. חייב לנקות היטב ויעשה להם ליבון חמור.
6. מפעל לתבלינים, האם יכול למכור כוסברה גכשרות לפסח?
 א. אסור כלל למכור לפסח. מאחר והתערובת של גרגרי החיטה בכוסברה קשה מאוד להפרידה.
 ב. כן! ובלבד שילווח בכיתוב "עלול להכיל גרגרי חיטה" - ויש לברור גי פעמים לפני השימוש.
 ג. גרגרים גולמיים בלבד מותר בליווי הכתוב "עלול להכיל גרגרי חיטה" - ויש לברור גי פעמים לפני השימוש.
 ד. בכשרות רגילה - תשובה ב נכונה, ובכשרות מהדרין תשובה א נכונה.
7. מה מוגדר כ'חלב ישראל'?
 א. כל חלב שנחלב מבהמה טהורה בלבד.
 ב. כל חלב שנחלב ממשק בבעלות יהודי בלבד.
 ג. כל חלב שנחלב מבהמה טהורה והייתה בו השגחה של יהודי בתחילת החליבה.
 ד. כל חלב שהייתה בו השגחה של יהודי שומר מצוות מתחילת החליבה ועד לאריזה.
8. מהי 'אבקת חלב ישראל'?
 א. ייבוש חלב ישראל והפיכתו לאבקה.
 ב. כל תוצרת המופקת מחלב והפיכתה לאבקה חייבת להיות על ידי יהודי בלבד.
 ג. ייבוש החלב והפיכתו לאבקה כאשר התהליך חייב להיעשות על ידי יהודי בלבד.
 ד. ייבוש חלב בהמה טהורה והפיכתו לאבקה כאשר התהליך חייב להיעשות על ידי יהודי בלבד.
9. מהי עמדת הרבנות הראשית לישראל ביחס ל'חלב נוכרי'?
 א. לשימוש בפני עצמו אסור. לשימוש כמרכיב למוצר אחר התירו.
 ב. אסרו את השימוש בו בין בפני עצמו ובין כמרכיב למוצר אחר.
 ג. התירו את השימוש בו אך ורק כשמלווה בתעודת משלוח שיש בה קוד מוצר תאריך ויבואן מורשה.
 ד. אף תשובה לא נכונה.
10. קמח מלא שאינו ניתן לניפוי מהי עמדת הרבנות הראשית לישראל לגבי קליטת הקמח במאפיות?
 א. אין להשתמש בקמח אם עברו 30 יום מהטחינה.
 ב. אין להשתמש בקמח אם עברו 12 שעות מהטחינה.
 ג. בקליטת הקמח במאפיה יש לברור את הקמח בצורה ידנית לראות שאין בו תולעים.
 ד. אין לקלוט קמח מלא כשאין אפשרות לנפותו במאפיה.
11. יבואנים וספקים של מוצרי קטניות. כיצד יינתן האישור על ידי מחלקת הייבוא?
 א. רק לאחר שהמשגיח הניצב, אצל היבואן והספק, עליו האחריות למסור את החומר לבדיקה מעבדה באריזתו המקורית.
 ב. האישור יינתן רק לאחר בדיקה מדגמית של המשגיח שמצא שהקטניות נקיים.
 ג. אך ורק לאחר שהיבואן והספק מסר אותם לבדיקת מעבדה שאישרה אותם כנקיים.
 ד. האישור יינתן רק לאחר בדיקה מדגמית במעבדה המאושרת ע"י הרבנות הראשית.
12. האם הרבנות מאשרת לייבא את כל סוגי השמן?
 א. מחלקת הייבוא מאשרת ייבוא של כל סוגי השמן. לא כולל שמן חרצני ענבים.
 ב. מחלקת הייבוא מאשרת ייבוא של כל סוגי השמן כולל שמן חרצני ענבים, ובתנאי שיהיו בבקבוקים או בחביות בלבד.



- ג. מחלקת הייבוא מאשרת ייבוא של כול סוגי השמן ובכל צורה שהיא כולל בחביות בקבוקים צובר ועוד.
ד. מחלקת הרבנות מאשרת ייבוא כל סוגי השמן ובכל צורה שהיא רק לאחר בדיקת "ערלה" של היבול.

13. מתי יינתן ליבואן אישור על ייבוא פטריות בשימורים?

- א. כאשר ישנה השגחה צמודה על תהליך הייצור עד לאריזתו וללא כל הכנסת חומרים נוספים.
ב. הפטריות בייצור לשימורים עוברים תהליך של סינון מרבי וקפדני, כך שאין בהן חשש כלל כולל לא בישול נוכרי.
ג. כאשר הייצור הפטריות עבר בדיקה מדגמית מחשש התלעה, ולא היה על מצע של דגנים.
ד. כאשר הייצור מפטריות טריות בלבד. וקיימת השגחה צמודה מתחילת התהליך ועד לאריזה כולל בישול ישראל.

14. יבואן המייבא יינות כשרים ולא כשרים. האם יינתן לו אישור מהרבנות על היינות הכשרים בלבד?

- א. יבואן המייבא גם יינות לא כשרים לא יקבל אישור כלל וכלל.
ב. כל שישנה את צורת התוויות על הבקבוקים באופן בולט בין היינות הכשרים ללא כשרים, יינתן לו אישור.
ג. יבואן המייבא גם יין לא כשר לא יוכל לקבל אישור על היין הכשר תחת אותו שם של יבואן.
ד. יקבל אישור מפורט עם קוד וסימון ברור רק ליין הכשר אותו מייבא.

15. מהו נוהל הכשרות בייחס ליין מבוטל ולמגע נוכרי בו?

- א. דינו כיון מבוטל לכל דבר. ומתיר בשתייה לכתחילה.
ב. דינו כמבוטל ומותר במגע נוכרי לכשרות רגילה בלבד ולא למהדרין.
ג. דינו כיון מבוטל לכל דבר. אולם רק במסעדות ובבתי מלון וכדומה על המשגיח להוציאם משימוש.
ד. תשובת א ו-ג נכונות.

16. כיצד מכשירים לבבות של עוף ברמת מהדרין?

- א. ברמת מהדרין יש לפתוח את הלב ולשטוף שטיפה יסודית ואחר כך לצלותו על המחבת עם שאר בשר.
ב. ברמת מהדרין יש לחתוך את ערלת הלב ואת הגידים שבפנים, ולשטוף מבפנים שטיפה יסודית. ואחר כך ניתן למולחו או לצלותו.
ג. אין להכשיר לבבות של עוף כלל אפילו בצליה.
ד. דינו ככבד וניתן לצלותו עם כבד.

17. מהו הזמן הנדרש מהפשרת הבשר ועד להכשרתו?

- א. מיד בתום הפשרתו של הבשר חובה להכשירו. כדי למנוע חשש 'כבושי'.
ב. תוך פחות מ- 24 שעות מהפשרת הבשר חייבים להכשירו, כדי למנוע חשש 'כבושי'.
ג. עד שלושה ימים מיום ההפשרה ניתן להכשירו, והוא שנשמר בקירור.
ד. בכשרות מהדרין תשובה א נכונה, בכשרות רגילה תשובה ג נכונה.

18. מהו הזמן הנדרש להשריית הבשר במים?

- א. במשך 18 דקות.
ב. במשך חצי שעה.
ג. במשך שעה שלימה.
ד. בקפוא שעה שלימה, בטרי 18 דקות.

19. מהו הזמן לשהיית הבשר במלח?

- א. על פי מכשיר היטרמומטרי הבודק את כמות המלח בבשר.
ב. למשך חצי שעה רצופה מתחילת המלחתו.



- ג. למשך חצי שעה ממליחת הנתח האחרון.
ד. למשך שעה שלימה לאחר מליחת הנתח האחרון.
20. הרוצה לבשל כבד לאחר הצליה כיצד ינהג?
א. יצלהו עד שלא ישאר בו דם או ציר ולפני הבישול ידחוו ג' פעמים
ב. יצלהו כחצי צלייתו וידחוו פעם אחת
ג. לאחר צלייה היטב אין צריך להדח.
ד. יצלהו צלייה גמורה וידחוו פעם אחת.
21. האם מותר לטגן באותה מטגנת בשר ודגים?
א. כל שבזה אחר זה מותר. יחדיו אסור.
ב. אסור, וכל פעם חייבים לנקות היטב ולהחליף את השמן.
ג. מותר והוא שיקפיד קודם לטגן את הדגים ואחר כך את הבשר.
ד. תשובות א ו-ג נכונות.
22. האם בפסטור החלב במחלבות יש להקפיד שהפסטור יעשה על ידי יהודים בלבד.
א. אין צורך להקפיד בדבר כיון שהבישול נעשה רק על מנת להשמיד את החיידקים.
ב. ברמת מהדרין יש להקפיד על כך.
ג. הדבר תלוי במחלוקת הפוסקים אם פסטור קרוי בישול.
ד. תשובות ב' ו-ג נכונות.
23. כיצד ינהג משגיח במאפיה שיש בה סוגי בצק שונים וממינים שונים של דגן?
א. חייב להפריש כל מין ומין בפני עצמו. ואין הפרשה אחת פוטרת את חברתה.
ב. בשעת הפרשה הראשונה באותו יום יכול להתנות ולכוון שהפרשה זו תחול על כל סוגי הבצק שיאפו באותו יום.
ג. כל שהבצקים בעינתם מונחים לפניו כולם, יכול להפריש בהפרשה אחת על כולם.
ד. בכשרות רגילה תשובה ב' נכונה, ובכשרות מהדרין תשובה א' נכונה.
24. אם מותר לקייטרינג להשתמש בפול שלם או חצוי? פרט!
א. אין להשתמש בפול יבש שלם. אלא בחצוי ולבן.
ב. אין להשתמש כלל בפול יבש שלם או חצוי ולבן.
ג. אפשר השתמש בפול יבש שלם. אולם בפול חצוי ולבן מותר רק לאחר בדיקה דקדקנית של המשגיח.
ד. בכשרות רגילה תשובה א נכונה, בכשרות מהדרין תשובה ב' נכונה.
25. כיצד יעשה המשגיח בקייטרינג את בדיקת הקטניות?
א. יניח מראש את כל הקטניות במקרר כך שבהמשך יספיק בדיקה מדגמית.
ב. בבדיקה ביבש - על גבי משטח בהיר ובתאורה מתאימה.
ג. במים - צריך בדיקה נוספת אחרי השרייה והוצאת הקטניות הצפות.
ד. כל קייטרינג המבשל מעל 15 ק"ג ליום. הן דבר שבהפסד מרובה, ואין צריך כלל בדיקה של אחד אחד, אלא בדיקה מדגמית בלבד.
ד. כל התשובות נכונות.
26. על מה יש להקפיד במסעדה כאשר ה'מעורב ירושלמי' מורכב מבשרים שונים?
א. לשים את התבלינים רק לאחר גמר הצלייה כדי למנוע חשש יבבוש כמבושלי.
ב. להקפיד היטב שכל הבשרים יגיעו ממקום כשר ולאחר הכשרה וניקור.
ג. שהכנתם תיעשה עד 3 ימים משעת השחיטה של הכבד והלב.
ד. לצלות את הכבד והלב בנפרד לפני שמערבבים אותם עם הבשרים האחרים.



27. כיצד נעשית קליטת הדגים ברשתות השייוק לקראת חג הפסח?
א. גם בחג הפסח, אין צורך בכשרות מיוחדת על הדגים, קליטתם ככל ימות השנה.
ב. תלוי בסוגי הדגים. דגים טריים ככל השנה. דגים קפואים ומעובדים חייבים לשאת תעודת כשרות מוסמכת.
ג. לחג הפסח אין לקלוט דגים מכל סוג שהוא. אלא אם כן מצוין מפורש שהם כשרים לפסח.
ד. דגים הבאים מברכות גידול חייבים כשרות לפסח. דגי ים הכשרות ככל השנה.

28. קליטת תותים לתעשייה תיעשה אך ורק כאשר:
א. חתכו את עלה הראש יחד עם שיכבה של 1 מילימטר מהפרי.
ב. חתכו את עלה הראש יחד עם שיכבה של לפחות 2 מילימטר מהפרי.
ג. חתכו את עלה הראש בלבד ושטפו במי ניקוי במשך 3 דקות תחת זרם מים חזק ומכל צדדיהם.
ד. בכשרות רגילה תשובה א נכונה, בכשרות מהדרין תשובה ב' נכונה.

29. כיצד יש להפריש חלה מסוגי הבצק הבאים:
א. בצק של פיצה עם ברכה ומלאווח ללא ברכה.
ב. בצק של פיצה ללא ברכה ומלאווח בברכה.
ג. בצק של פיצה ומלאווח ללא ברכה.
ד. בצק של פיצה ומלאווח בברכה.

30. האם יש להקפיד בסופגנייה שהכנסתה לשמן הטיגון יעשה ע"י ישראל?
א. סופגנייה דינה כפת ואי"צ להקפיד על כך.
ב. בכשרות מהדרין יש להקפיד על כך.
ג. דינה כבישולי נכרים ויש להקפיד על כך בכל מקרה.
ד. כל התשובות אינן נכונות.

31. ברשתות השייוק ובמרכולים כיצד יעשה חיתוך האבטיח/הדלעת?
א. אך ורק בנוכחות המשגיח.
ב. בנוכחות המשגיח או שלוחו היהודי בלבד.
ג. אך ורק על ידי סכין כשר.
ד. כל התשובות נכונות.

32. על מה צריך להקפיד בקייטרינג 'חלבי'?
א. כל התוצרת כולה תהיה בחזקת חלבית.
ב. שלא יבשלו דגים וגבינה יחדיו.
ג. בכשרות רגילה תשובה א' נכונה. ובמהדרין תשובות א' ו-ב' נכונות.

33. כיצד נעשית ההקפדה במטבח הקייטרינג בנוגע ל'בישול ישראל' - בכשרות רגילה?
א. הדלקת האש תיעשה על ידי המשגיח ובשעת הדחק על ידי עובד יהודי.
ב. הנחת התבשילים על האש תיעשה על ידי המשגיח או עובד יהודי.
ג. הכנסת התבניות לתנור תיעשה על ידי יהודי בלבד.
ד. כל התשובות נכונות.

34. כאשר הגשת המזון נעשית ב'מזנון ברי' על מה יש להקפיד ביחס לבשר ודגים המוגשים שם?
א. הבשר והדגים יוגשו באזורים נפרדים לחלוטין.
ב. הבשר והדגים יסומנו בכיתוב ברור ובולט כדי למנוע טעויות.
ג. יש להגישם למזנון הבר בזה אחר זה.
ד. בכשרות מהדרין תשובה ג נכונה, בכשרות רגילה תשובה א ו-ב' נכונה.

35. בדיעבד כאשר הובאו לקייטרינג ירקות ופירות שאין להם כלל תעודת כשרות על הפרשת תרומה כיצד ינהג המשגיח?

- א. אין לו להכניסם כלל וכלל.
- ב. בדיעבד יפריש מהן תרומה. אולם יזהיר את בעל הקייטרינג על הפעם הבאה.
- ג. את הפירות לא יכניס כלל וכלל. ואת הירקות יפריש על פי הנחיית הרבנות המקומית.
- ד. בכשרות מהדרין תשובה אי נכונה, בכשרות רגילה תשובה בי נכונה.

36. כיצד ינהג המשגיח בקייטרינג בשימוש בניצים?

- א. יבדוק מדגמית מכל תבנית ותבנית.
- ב. אין צורך לבדוק כל ואפשר לסמוך על כך שרובן הגדול באות מיספנא דארעאי.
- ג. הביצים יתקבלו רק כשהן מוחתמות ומאושרות. פתיחתן ובדיקתן על ידי המשגיח בלבד.
- ד. כיום בפועל, תשובות א ו-ב נכונות.

37. כיצד ניתן לקבל תוצרת חקלאית ללא כל חשש של 'ערלה'?

- א. רק תוצרת המגיעה עם אישור ממחלקת מצוות התלויות בארץ. ועיי אגרונום מאושר על ידי הרבנות.
- ב. חייבים להקפיד על תעודת משלוח חתומה ורק ממקומות שרגיל לקחת מהן.
- ג. יקבלו רק מתוצרת המגיעה חתומה על ידי אגרונום מוסמך יחד עם תעודת משלוח חתומה.

38. האם ניתן להשתמש ברמת כשרות רגילה - בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק, בתרד, ובאספרגוס, שאין עליהם פיקוח רבני ואינם ללא חשש חרקים?

- א. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים. אבל ניתן לצרוך כרוב ניצנים ארטישוק תרד ואספרגוס ובלבד שישטפו אותם על פי הנוהל.
- ב. אין להשתמש בכרובית, בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק, בתרד, אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים. אבל ניתן לצרוך אספרגוס ובלבד שישטפו אותו על פי הנוהל.
- ג. אין להשתמש, בכרובית בברוקולי, בכרוב ניצנים, בארטישוק, בתרד, ובאספרגוס. אלא אם גודלו תחת פיקוח רבני וללא חשש חרקים.
- ד. בכשרות רגילה תשובה ב נכונה, בכשרות מהדרין תשובה גי נכונה.

39. האם ניתן להשתמש ב'שומר' מגידול שאינו בפיקוח רבני וללא חשש חרקים?

- א. 'שומר' – לאחר הסרת הפריחה והחלק העליון של הירק. יש לפרק את השכבות ולשפשף ולנקותו במים וסבון. לבדוק אחר השטיפה ולוודא שאין חרקים.
- ב. אין להשתמש ב'שומר' שאינו גדל בפיקוח רבני וללא חשש חרקים.
- ג. אין צורך כלל להקפיד ב'שומר' שיהיה מגידול מיוחד ותחת פיקוח רבני וללא חשש מחרקים.
- ד. בכשרות מהדרין תשובה ב נכונה, בכשרות רגילה תשובה אי נכונה.

40. כיצד מכשירים לפסח מכונה לחיתוך גבינה צהובה או נקניק?

- א. אין צורך להכשיר את המכונה מכיוון שרוב שמושה בקר, ובדבר שאינו מוחזק לחמץ בכל ימות השנה.
- ב. יש לפרק את הסכין (עיי טכנאי) להגעילה ולנקות את המכונה היטב, ולהערות מים רותחים מכלי ראשון.
- ג. את המכונה יש לנקות בניקוי יסודי היטב ואת הסכין בליבון קל.
- ד. את המכונה יש לנקות היטב ולהערות מים רותחים מכלי ראשון. ואת הסכין צריך להחליפה לפסח.

* * * *