

## תוכן העניינים

3	שאלון בנושא כשרות
3	א. פרטים אישיים (אם הפרטים מצויים במאגר עבור לסעיף ב)
3	ב. מזון מן החי
3	ג. דגים
4	ד. בשר וחלב
4	ה. שרצים וחגבים
4	ו. היטהרות
4	ז. מאכל נכרי
5	ח. תפילות וברכות הסעודה
6	קס הימנו, כשרות, לוד 2.5.10 – חלק א
10	קס הימנו, כשרות, לוד 24.6.10
11	קס סמו סיסאי, כשרות, גדרה 24.6.10
13	קס אמהה, כשרות, נתניה 1.7.10
15	קס נגה אריני ואשתו, כשרות, גדרה 4.7.10
17	קס מרשה אלמו, כשרות, קריית מלאכי 15.7.10
18	אסמרה זימרו שטה, כשרות, ראשון לציון 30.5.11
18	שחיטה
18	מגע עם גויים
20	דוא"ל מליאור גולגר בתאריך 20.12.11 בנושא כשרות
21	גרמי מהרט, כשרות, עזריה פטגו, קרית גת 17.10.12
21	פרטים אישיים
21	מזון מן החי
21	דגים
21	בשר וחלב
21	שרצים וחגבים
22	היטהרות
22	מאכל נכרי
22	תפילות וברכות הסעודה
23	ישעיהו נגה, כשרות, קרית גת 29.11.12 – חלק א
23	מזון מן החי
24	דגים
24	בשר וחלב
24	שרצים וחגבים
24	הטהרות
24	מאכלי נכרי
24	תפילות וברכות הסעודה
25	הערות ליאור גולגר לראיונות

26	קס אדיסו בדגליון, כשרות, אלמו נגטו, יבנה 13.2.13
26	א. פרטים אישיים
26	ב. מזון מן החי
26	ג. דגים
27	ד. בשר בחלב
27	ה. שרצים וחגבים
27	ו. היטהרות
27	ז. מאכל נכרי
27	ח. תפילות וברכות הסעודה
28	קס אדיסו ברהנו פטגו, כשרות, נתניה 9.9.5
28	א. פרטים אישיים
28	ב. מזון מן החי
28	ג. דגים
29	ד. בשר וחלב
29	ה. שרצים וחגבים
29	ו. היטהרות
29	ז. מאכל נכרי
29	ח. תפילות וברכות הסעודה

## שאלון בנושא כשרות

### א. פרטים אישיים (אם הפרטים מצויים במאגר עבור לסעיף ב)

1. שם ושם משפחה מלאים.
2. מעמד בעדה (קס, דבתרה, אחר).
3. שנת לידה (לפי הלוח האירופאי).
4. מקום מגורים באתיופיה (לציין: כפר/עיר, מחוז, מספר משפחות בכפר).
5. שנת עלייה לארץ.
6. מספרי טלפון, דוא"ל וכתובת מלאה בישראל.

### ב. מזון מן החי

7. אלו בעלי חיים ועופות מותרים באכילה ואיזה אסורים (ניתן להיעזר בתמונות, לשים לב אם מותר לאכול עופות מים או יענים)?
8. מי מוסמך לשחוט? (לברר האם המידען שחט בעצמו או שמעיד מתוך ראייה וידיעה). האם קס יאכל בשר שנשחט על ידי שוחט מוסמך שאינו קס?
9. איזו סכין כשרה לשחיטה? האם אותה סכין יכולה לשמש לשחיטת קורבן הפסח ולשחיטת חולין?
10. כיצד מכינים את הבהמה לשחיטה? לאיזה כיוון פונה ראשה ופניה (ניתן להיעזר בתמונה)? כיצד קושרים אותה?
11. האם יש תפילות או ברכות מיוחדות קודם ולאחר השחיטה?
12. כיצד שוחטים? (לפרט ככל האפשר, לבדוק אפשרות לצילום שחיטה לפי מנהג ביתא ישראל).
13. איזה הבדלים קיימים בין שחיטת חיות, בהמות גסות, בהמות דקות ועופות?
14. מה הגיל בו בהמה, חיה ועוף הופכים ראויים לשחיטה?
15. אלו בדיקות מבצעים בבהמה אחר השחיטה? האם יש מושג של טריפה? כיצד נוהגים בשחיטת טריפה?
16. מה דין שחיטת נבלה?
17. כיצד נוהגים בדם השחיטה (בחיות, בהמות ובעופות, בשחיטת חולין ובקורבן)?
18. כיצד מנתחים את בשר הבהמה לאחר השחיטה? מה ניתן לקס? מה לבעלים? ומה נזרק? מי רשאי לאכול מהנתחים הניתנים לקס? מי מקבל את עור הבהמה?
19. מה דינו של עובר במעי אמו?
20. מי מוסמך להכשיר בשר לאכילה? כיצד מכשירים את הבשר לאכילה? כיצד מנקים את הבשר מהדם?
21. כיצד משמרים בשר שנשחט? האם יש מגבלה של זמן?

### ג. דגים

22. אלו דגים מותרים באכילה ואלו אסורים?

23. כיצד מכשירים דג לאכילה?  
 24. האם יש חלקים שניתנים לקס?  
 25. האם יש חלקים שאסורים באכילה?  
 26. כיצד נוהגים בדם דגים?

#### ד. בשר וחלב

27. כיצד מתפרש הפסוק: 'לא תבשל גדי בחלב אמו'?  
 28. מה טעם האיסור?  
 29. אלו איסורים קיימים בהפרדה בין בשר לחלב? בישול משותף? צלייה? אפייה? הפרדת שעות?  
 30. האם יש הבדל בין חלב אחרי בשר ובשר אחרי חלב?  
 31. כיצד נוהגים כאשר התערבבו בשר בחלב? בבישול? צלייה? אפייה? ובכלי קר?  
 32. האם יש הפרדה בין כלי בשר וכלי חלב? לפרט באלו כלים? כיצד מפרידים?  
 33. כיצד נוהגים כאשר התערבבו כלי בשר וכלי חלב? בבישול? צלייה? אפייה? ובכלי קר?  
 34. האם יש איסור הנאה מתבשיל של בשר בחלב?  
 35. האם יש דין ביטול בבשר וחלב? מה דין טיפת חלב בסיר בשר?

#### ה. שרצים וחגבים

36. כיצד נוהגים בתבשיל שנמצא בו שרץ? האם יש הבדל בין מציאת שרץ במזון יבש לבין מציאת שרץ בתבשיל רטוב? האם יש הבדל בין מציאת שרץ שלם או חתוך?  
 37. האם הגיע ארבה לכפר? אם כן, כיצד נהגו? כיצד פירשו את הפסוקים העוסקים בחגבים כשרים? (ויקרא יא 21–22): 'אך את-זה, תאכלו, מכל שרץ העוף, החלך על-ארבע: אשר-לו כרעים ממעל לרגליו, לנתר בהן על-הארץ. את-אלה מהם, תאכלו--את-הארבה למינו, ואת-הסלעם למינהו; ואת-החרגל למינהו, ואת-החגב למינהו'.

#### ו. היטהרות

38. כיצד מיטהר מי שאכל מזון לא כשר? האם יש הבדל בתהליך ההיטהרות בין אכילה במזיד או בשוגג?  
 39. כיצד נוהגים אם אוכלים פירות עורלה או יבול שלא הורמה ממנו תרומה לקס?

#### ז. מאכל נכרי

40. האם מותר לאכול מאכל או משקה כשר שהוכן, בושל, נאפה או נצלה על ידי נכרי? (לברר בדיוק מאיזה שלב של הכנת המזון יש להקפיד על הימנעות ממגע נכרי). איזה מוצרים נהגו לרכוש מגויים באופן שגרתני? כיצד נהגו במסעות או בשעת הדחק?

41. האם יש יחס מיוחד ליין נכרי?

42. האם מותר לשאוף או לעשן טבק נכרי?

43. האם יהודי רשאי להזמין נכרי לסעודתו? האם יהודים וגויים העובדים יחד בשדות סועדים יחדיו?

#### **ח. תפילות וברכות הסעודה**

44. אלו ברכות או תפילות מקיימים לפני הסעודה ולאחריה?

45. מי מתפלל או מברך? מה מענה הקהל? מה עושים בהעדרו?

46. האם יש חובת נטילת ידיים לפני ואחרי הסעודה? האם בכל סעודה? לפרט!

## קס הימנו, כשרות, לוד 2.5.10 – חלק א

באתיופיה החיות שהיו מותרים או אסורים לאכילה אלה העופות שהיו כתובים בתורה בדיוק, כפשוט הפסוקים, הפרות השוורים, גמל לא אכלו כי הלכו לפי הסימנים של מפריש פרסה שוסע שסע מעלה גרה ככה גם בדגים כמו הסימנים בתורה, מה שלא בסימנים של התורה לא היו אוכלים. תרנגול הודו לא היה, אכלו רק את התרנגולות הרגילים החיות המצוינות הן: כבשים פרות עזים שוורים תרנגול אייל וצבי. היו עופות שהיו יודעים שהיו מותרים כמו יונה אבל לא אכלו את אותם עופות כי אלה היו עופות שמקריבים אותם לבית המקדש ואין להם שם בית מקדש ולכן לא נגעו בעופות האלו. (היינו כבר כמה שנים באתיופיה בגולה, בשביל זה שיש עוד באתיופיה יהודי, אני רוצה ללכת אליהם למשפחה, הוא אמר באותו זמן אין אוטו אין אווירון אלא ברגל מירושלים באתיופיה בשם יוסף הלוי, הלך ושאל באתיופיה אם היו כוהנים וחכמים דתיים הוא אמר "אני עברי" הם אמרו לו אין עברי לבן, ולא האמינו לו, בסוף שאלו אותו אם אתה באמת עברי ויהודי אז שבעה ימים תאכל שימברה (חומוס) ואחרי שבעה ימים הם האמינו לו והסכימו לו בסוף הוא כתב את ההיסטוריה של אתיופיה. ) הרשאי לשחוט- רק מי שלמד והוסמך להיות קס ואם מישהו אחר ישחוט אסור לאכול את החיה. מי שהוסמך לומד שמונה שנים ואז יכול להתחיל לשחוט ושגם הקסים והכהנים יוכלו לאכול את הבשר שלו, יש גם אדם גדול שיודע לשחוט ומורשה לכך אבל רק הציבור יכול לאכול והכהנים לא יוכלו לאכול משחיתתו. סכין- הסכין ששחטו ממנה זאת סכין מיוחדת שהיו אנשים מיוחדים שהיו מומחים להכין את הסכין לקסים ומכינים אותה בצורה מדויקת שלא יהיו בה פגמים ואחרי זה לקחו אותה לקס שיבדוק אותה ויאשר אותה והסכין הייתה מיוחדת רק לשחיטה. היו עושים רק תנועה אחת קדימה על הצוואר של הבהמה לשחיטה, אין הלכה והובאה אלא יש רק הולכה, הסכין הייתה חדה מאד שלא רואים דם. תמונה של שתי סכינים- לסלאו, הסכין הימנית נועדה רק לשחיטה והסכין השנייה לחיתוך הבשר לאחר השחיטה, הסכין של השחיטה דקדקו בה שלא יעשה בה שימוש אחר חוץ משחיטה. הכנת הבהמה לשחיטה- היו קושרים את שתי הרגליים שלה ואז שמים אותה שהראש שלה יהיה לכיוון ירושלים ואחרי זה עושים את התהליך של השחיטה, מעמידים אותה שמים עליה מלח והוא האריך להסביר מאיפה זה תהליך השחיטה שלהם, יש אגדה קדומה שאומרת שכשאברהם הלך עם יצחק בעקידת יצחק הוא לא אמר לו מה הוא הולך לעשות לו ואז יצחק ביקש מאברהם לקשור לו את הרגליים חזק כדי שלא ישתולל הרבה והשחיטה לא תפסל ומשם הם נהגו לקשור לבהמה את הרגליים. תפילות וברכות לפני ואחרי השחיטה- זה תלוי במי שמביא את הבהמה לשחיטה, הוא צריך להגיד מה מטרת השחיטה אם זה אבל או חתונה לכל מטרה יש ברכה מיוחדת, לפני שמפילים את הבהמה לשחיטה יש ברכה, לאחר השחיטה אין ברכה ולאחר השחיטה הקס מוציא את החלקים האסורים כמו גיד הנשה ולאחר מכן נותנים את הבמה לבעל הקרבן. הבדלים בין בהמות- הברכה אותה ברכה ולגבי השחיטה עצמה יש הבדל בסכינים, לבהמה גסה יש סכין יותר גדולה ולבהמה דקה יש סכין יותר קטנה לגבי הולכה זה אותו דבר. המלחה- שמים את כל הבשר בכלי, קברה שיש בה חורים כדי שכל הדם יירד למטה ואחר כך שמים מלח גס ובסוף שוטפים, כמה פעמים הופכים את הבהמה ושמים מלח כדי שהמלח יגיע לכל המקומות ומהמליחה מחכים שעה ואחר כך שוטפים ואז עושים את הצלי או מה שרצו. טריפה-הכהן שוחט ואחרי השחיטה הוא בודק בדיקה מקיפה על הריאות ועוד כמה חלקים מרכזיים כמו לב, הוא לא

בודק כל אבר אלא את הבדיקות האלה ואחרי זה הולך. לא יצא מצב שהיה חור בריאה. אותו אחד שרוצה לשחוט עוד לפני ששחט היו כל מיני סימנים שידעו אם יש בה בעייה או לא ואז לא היה קונה אותה מלכתחילה לדוג': היו רואים אם יש לו ריר באף. נבלה- זורקים אותה אבל לא במיוחד לכלבים. מי שנגע בנבלה- צריך לטבול בנהר אבל עוד לפני שהבהמה מתה היו מוציאים אותה מחוץ לעדה כדי שלא תטמא. יש מדרש שאומר שבמכת בכורות הקב"ה אמר שבועיים לפני לקחת את הבהמות, אז למה הקב"ה אמר להם דווקא ארבעה עשרה יום? כדי שבימים האלה לבדוק אם הבהמה אם היא באמת כשרה או לא כי אם היא לא כשרה היא תמות בנתיים ואז ידעו לקחת בהמה אחרת. דם- הדם זה כמו הנפש ולכן מכסים באדמה ולא נוגעים בו. הייתה מן תעלה מיוחדת, בור מיוחד במקום ששוחטים והיו שופכים את הבור לשם, אין הבדל בין עוף לבהמה לכולם היו מכסים את הדם. הקס- מקבל את החלק של השרירים של הידיים ואת החזה, ואחרי שלוקח אותם נותן את שאר החלקים לאותו אדם שמקריב ולאחר מכן הולך ומכין את האוכל ואת החלקים שמקבל גם נותן לכל מיני אנשים, כמו אדמו"ר שנותן לחסידים שלו. עובר במעי אמו- אם ידעו שהבהמה בהריון לא היו נוגעים בה. ברמת העקרון אצלם היה אסור לשחוט אבל אם הייתה כבר נשחטת לא היו אוכלים את העובר והיה נותן איזה ברכה כזאת לעגל. העור- בעל הבהמה היה מקבל אותה. אחרי השחיטה והמליחה אפשר ישר לצלות העיקר הוא שאין דם. בשר שנשחט- היו חותכים את הבשק דק דק לרצועות והיו תולים אותו על גבי חוט והבשר היה מחזיק אפילו לשבוע שבועיים.

## קס הימנו, כשרות, לוד 21.5.10 – חלק ב

דגים- יש כל מיני סוגים של דגים שמותרים לאכילה אבל לא כל הדגים מותרים לאכילה, יש דג שמותר באכילה שקוראים לו יאסה (נסיכה), בזו תרי עשן. הסימן הידוע זה עפ"י מה שכתוב בתורה שיש לו סנפיר וקשקשת והסימן העיקרי היה הסנפיר שיש ברוב הדגים. הכשרה- הכשרה של הדג הייתה בצורה כזאת שעושים לו פתח בתחתית הבטן שלו ומנקים אותו שמים קצת מלח וחומר שמחטא אותו ולאחר מכן מלח חצי שעה שוטפים וזה מוכן לאכילה. דם דגים- איסור מוחלט לאכול דם דגים, ישר שופכים את הדם לארץ, לא הייתה סיבה הלכתית לכסות את הדם אלא היו מכסים אותו כדי שלא יהיה ריח רע. חלקים האסורים באכילה- כל החלקים היו מותרים באכילה, היו מנתחים את הבטן מוציאים את השרירים ושאר הדברים שלא אוכלים אותם לא מחמת ההלכה אלא מההרגל לא לאכול אותם ומשאירים את הגוף עצמו. קס- אין בתורה חלקים מיוחדים של הדג שנותנים לכהן ולכן גם לקס לא היו חלקים מיוחדים שנתנו לקס שהוא בבחינת כהן באתיופיה. ברכה- אין ברכה מיוחדת. הכהנים היו מברכים על זה כמו על כל דבר אחר כמו לפני שאוכלים אוכל והיו שוחטים וגם כן היו נוהגים שאם קס היה מכין את הדג לכבוד זקני העדה היו מברכים את הברכה הזאת אבל המון העם היו נוהגים בזה כדבר רגיל שלא מברכים עליו כלום כי אין לזה ציווי. שחיטה לדג- היו לוקחים את ראש הדג לכיוון ירושלים והקסים היו מברכים ברכה מיוחדת ושוחטים אותו עם סכין חותכים לו את הראש וזה היה לפני הכנת הדג. ברכה- הברכה שהייתה על הדג היא ברכה רגילה ולא ברכה מיוחדת כמו על השחיטת בהמה שהייתה שם ברכה ארוכה ומיוחדת. גדי בחלב אמו- הלאם (פרה) שממנה מוציאים את החלב שעושים גבינה או שמנת שאת זה אוכלים עם כל מיני מאכלים, את זה אסור לאכול עם הגדי הבן של אותה פרה, והפרה אינה צריכה להיות האמא של הגדי דווקא אלא כל פרה נחשבת האמא של הגדי ולכן הבינו שאסור לאכול שום בשר עם חלב. הטעם- זה כמו שנשאל על שבת מדוע אסור לעשות מלאכה בשבת, התשובה היא כי הקב"ה ציווה אותנו ולכן זה אסור ואין לזה טעם אחר. איסורים בבשר וחלב- האיסור לא תבשל גדי בחלב אמו מה שהתורה אמרה שאסור לבשל את הבשר וחלב ביחד אין בזה שום חילוק בין בישול בין אפייה וצליה את הכל אסור. הפרדת שעות- בין בשר לחלב נהגו בזה מחמש עד שמונה שעות עד שהבשר יתעכל כי לוקח לו הרבה זמן להתעכל. בין חלב לבשר היו מחכים בין שלוש ארבע שעות עד שכל החלב יצא מן הגוף. הסיבה של זמן ההמתנה כי אנחנו לא יודעים אם החלב התפנה כשהולכים לשירותים או לא ולכן אחרי שלוש שעות בטוח החלב יצא ואז אפשר לאכול בשר. "לא תבשל" הבינו שזה נוגע לכל סוג של בישול רק מזה שזה דבר של תורה שבעל פה שקיבלו איש מפי איש. כשמשו רבנו עלה למרום הוא היה 40 יום 40 לילה וביום למד תורה שבכתב ובלילה למד תורה שבעל פה ובתורה שבע"פ כתוב שלא תבשל גדי בחלב אמו זה לא רק בישול אלא גם צליה ואפייה וכו' ומשם מקובלנו שזה לא רק בישול אלא כל הכנה של בשר וחלב ביחד וזו טעות לחשוב שרק הבישול זה האיסור. בישול בבשר וחלב באוכל קר- ביתא ישראל ויהודים ששמרו על המסורת בצורה אדוקה שמרו על זה בצורה מוחלטת וברורה שהיה איסור גם בדברים קרים ואותם אלה שלא נהגו ככה זה מנהגים של זרים שנכנסו מבחוץ ולא מנהגים של ביתא ישראל. עירבוב בשר וחלב- לא משנה אם זה בישול צליה אפייה או כלי קר בכל הדברים נהגו בזה איסור שאפילו הטעות הכי קטנה שהייתה היו זורקים את האוכל לגמרי והסיבה לזה משל כמו שאדם גנב כסף גם אם זה כסף רב וגם אם זה כמה אגורות זה עדיין



איסור כך גם אם נכנסה חתיכת בשר למרות שזה בטל בשישים אין בזה שום הבדל האיסור הוא איסור. מעשה שהיה שישבה כל הקהילה היהודית בשביתה שבשבת אחרי הסעודת בוקר ובא אחד להתגרות בהם ולשאול אותם מה הם עושים הם ענו שהם יושבים ושובתים שאל מה קורה אם דלקה אש בשבת? ענו שלא יכול שיש דליקה כי כבר ערב שבת ואנו לא מתעסקים באש. ככה גם בבישול לא מגיעים בכלל למצב כזה שתהיה בטעות תערובת חלב או שמנת ואם בטעות יש תערובת כמובן זורקים אותה. חלב של אשה לבשר- ? יש הפרדה באד מוחלטת בין כלי בשר לכלי חלב ובזמן שכלי החלב נמצאים באזור המטבח כלי הבשר לא נמצאים באזור ולהיפך. עירבוב כלי בשר וחלב- אם הייתה תערובת של כלי בשר וחלב את האוכל לא אוכלים ואת הכלים עצמם זורקים או מוכרים לגוי. גוי וכלב- אסור למכור לגוי אבל כן היו מאכילים כלב בשר וחלב שהתבשלו ביחד. ביטול- אין דין ביטול בשר וחלב וכל תערובת שהיא היא אוסרת את התבשיל לגמרי וכן ההיפך דין טיפת חלב בבשר. שרצים וחגבים- תבשיל שנמצא בו שרץ לא משנה מה הגודל ואיזה חתיכה נמצאה בו זה אוסר את הסיר לגמרי איסור מוחלט ואין הבדל בין מציאת שרץ שלם או חתוך ואין הבדל בין שרץ קטן או גדול. ארבה- הארבה היה מגיע מדי פעם לכפר וכשהוא היה מגיע לכפר היו רואים ענן שחור שמכסה את הרקיע וידעו שזה הארבה, כשהארבה היה מגיע הוא היה אוכל כל חלקה טובה שהייתה אם זה תירס או כל דבר אחר ואוכל את הכל ולא משאיר שום דבר, כשזה קרה להם הם ידעו שהקב"ה כועס על הכפר והם צריכים להתפלל ולחזור בתשובה.

## קס הימנו, כשרות, לוד 24.6.10

מאכל כשר שהוכן ע"י נכרי- כל עניין של כשרות בעניין מאכל נכרי אסור בין בושל בין נצלה ואין חילוק בזה, השאלה באיזה שלב אסרו את זה זאת שאלה רטורית כי היה אסור לעשות איתם מסחר הן בשוק הן בדרך להגיד להם שלום אז לא הייתה מציאות כזו מי שנגע בהם היה צריך לטבול בנהר. עישון טבק נכרי- הדבר אסור, מושג העישון או שאיפת טבק היה נמצא בערים כמו אדיסבבה אבל בביתא ישראל ובאזורי הכפרים לא רק שלא היה אלא נהגו בזה איסור היות והתורה לא התייחסה לזה שמותר לכן ראו בזה איסור. הזמנת נכרי לסעודה- יכול להזמין נכרי לסעודתו כעניין של חברות כי התורה לא אסרה עניין של חברות, מותר להתיידד עם גוי רק יש לזה כל מיני כללים כאשר מזמינים את הנכרי לסעודה נותנים לו פינה צדדית בכל המקומות של האורחים ולשם מביאים את הטלה שלו השתיה האוכל ולאחר שסיים והלך לוקחים את הכלים עם מקל וזורקים אותם מחוץ לבית כי הם טמאים וגם מנקים במים את כל השטח שהלך דרך ישב ואכל. הטהרות לאחר מאכל נכרי ודרך הטהרות בשוגג ומזיד- התהליך הוא שכאשר ילד או רווק מגיע בא לפני אביו ואומר לו וידוי שאכלתי מאכל נכרי או מאכל לא כשר ולאחר מכן יוצא מחוץ לבית שבעה ימים ואוכל גרגירי חומס, לאחר שבעה ימים האמא מכינה מאכל והקס בא נותן ברכה ונעשה כשר ויכול לחזור הביתה. יש בית מיוחד לאורחים או לילדים המבוגרים ששם כל זמן שהילד טמא הוא נמצא בתוך הביתה ומחכה שבעה ימים. אין הבדל בתהליך ההטהרות בין אכילה במזיד או שוגג, בן אדם שהיה רעב ואכל מאכל נכרי צריך ללכת לאביו להגיד לו את סדר הדברים ללכת למקווה לחכות שבעה ימים לקבל ברכה ולאחר מכן יהיה מותר. לאחר שבעה ימים כאשר הקס מגיע לטהר אותו הוא מברך אותו בברכה מיוחדת. תפילות וברכות הסעודה- שתי ברכות, ברכה שאומרים קודם הסעודה ויש ברכה לאחר הסעודה. הברכה של לפני הסעודה ברוב המאכלים בין אם שתה מים או אכל היא אותה נוסח הברכה ויש שמוסיפים לה עוד ברכות שיתן מאכל טוב ובריא ועוד. מי מתפלל או מברך- הקס מתחיל את הברכות לפני האוכל המבוגרים שיודעים קצת מצטרפים אבל מי שבעיקר יודע את הברכה ופותח אותה זה הקס והם מוסיפים מעט ידיעתם. לא קובעים סעודה או אזכרה בלי שקוראים או חושבים על קס לכן לא מצוי דבר כזה שיש אירוע או ברכה לפני שקוראים לקס עצמו. נטילת ידיים- יש חובת נטילת ידיים לפני הסעודה, זה היה מכמה סיבות הסיבה העיקרית היא כי זה היהדות וככה קיבלו שצריך לטול ידיים לפני הסעודה הטעם השני הוא שיכול להיות שהאדם נגע בדברים לכן מחמת נקיות נוטלים את ידיהם ומוסיף שיש עניין של חטאת שהחטאות נמצאים בידיים והרושם שלהם נדבק לידיים לכן צריך לנקות אותם. גם לאחר הסעודה לא היו מעלים על הפה את שם ה' לפני שנטל את ידיו, כמו שאדם לא נוגע בבגדיו כשידיו מלוכלכות כך לא מזכיר את שם ה' לפני שעשה מים אחרונים ואז יכול לברך. היו נוהגים ליטול ידיים לפני ואחרי הסעודה בכל סעודה גם בסעודה ארעית בדרך היו מחפשים משהו כמו באר ליטול את הידיים וכשהולכים בדרך היו הולכים בדרך עם מים כדי שיהיה אפשר לאכול.

## קס סמו סיסאי, כשרות, גדרה 24.6.10

בהמות ועופות המותרים באכילה הם פרה, כבשה, עז, תרגול (תרנגול הודו לא היה). מחיות הבר: צבי ואיל. אכלו באתיופיה לפי סימני הכשרות הכתובים בתורה: מפריסה פרסה ושוסעת שסע. המוסמכים לשחוט הם רק מי שלמד את הנושא של השחיטה. קס בתחילת דרכו לומד לשחוט. כך שמי שבדרך להיות קס הוא עדיין לא קס אבל הוא שוחט. אדם שלמד יכול לשחוט לעצמו ולמשפחתו. קס לא יאכל את זה. קס אוכל רק ממה שקס שוחט, ושהסמכות של הקס מקובלת עליו.

הסכין הכשרה לשחיטה חייבת להיות מאד חדה כך שבאבחה אחת תבצע את השחיטה. היתה סכין מיוחדת לקרבן פסח. לכבשים ועיזים היה סוג אחד של סכין ולפרה ולתרנגולת סוג אחר של סכין.

הכנת הבהמה לשחיטה- קושרים את הבהמה על הצד הימני והראש לכיוון ירושלים. יש תפילה מיוחדת בשחיטה.

שוחטים באבחה אחת מהכיוון של הגוף של הקס כלפי חוץ. את הדם שנשפך מכסים בעפר. לא משאירים דם גלוי. היו חופרים בור לדם.

היו ממליחים את הבשר לספיגת הדם והוצאתו. המלח היה גדול ("בלוקים כאלוי"). שוטפים את הבשר במים ואז שמים את המלח. כששחטו וגילו שהבהמה טריפה לאחר השחיטה לא אוכלים את הבשר, זורקים את הבשר. לא נותנים לגויים כי הם לא אכלו את מה שהיהודים שחטו. יש חלק קבוע בבהמה שהשוחט לוקח ועושה מזה סעודה לכהנים- לקיסים. והשאר שייך לבעל הבהמה.

יש חלקים בבהמה שאסור לאכול. כששוחטים ומוציאים עובר בבטן של הבהמה לפני שהנשמה של הבהמה יוצאת מוציאים את העובר שוחטים אותו וזורקים. אסור לאכול אותו. איך מכשירים את הבשר לאחר השחיטה? המלחה ושטיפה טובה מאד.

באתיופיה שמרו את הבשר כך: לאחר השטיפה וההכשרה של הבשר חתכו אותו לשלושה חלקים רצועות ותלו אותו באויר. במצב כזה הבשר נשמר יחסית הרבה זמן. יכול להיות שאחרי כמה זמן הבשר התקלקל ולפי הראיה יודעים אם הוא מקולקל. אם הבשר החליף צבעים סימן שהוא מקולקל.

סמני הכשרות של דגים- סנפיר וקשקשת כמו בתורה. באתיופיה היו דגים בנהר דגים ובודקים אם יש סנפיר וקשקשת ואוכלים. את הדג חתכו והוציאו את החלק הפנימי, המליחו גם את הדג ולאחר בישול ניתן לאכול. את הדג שוטפים טוב כדי להוציא את הדם.

"לא תבשל גדי בחלב אמו"- הפירוש באתיופיה: בשר וחלב לא אוכלים יחד. לאו דוקא החלב של האמא עם הבשר של הבן אלא זה כלל. הסיבה לכך היא שכך כתוב בתורה.

צריך לחכות בין אכילת בשר לאכילת חלב, וכן להיפך. בין בשר לחלב מחכים. אין זמן מסויים אבל צריך לחכות הפרשי זמן גדולים בין האכילה. לדוגמא בארוחת בוקר אוכלים חלב ולארוחת צהרים ניתן לאכול בשר.

אם התערבב בשר וחלב זורקים או נותנים את זה לכלב. לגויים לא נותנים את זה כי הם לא יקחו. לא נתקלים במצב של בטל בשישים הרבה כי חלב זה לעשירים, זה נדיר. כשהיו צריכים חלב חלבו באותו זמן ולכן חלב לא היה מצוי.

אם נפל חרק לתוך אוכל מוציאים אותו/ זורקים הכל. (חילוקי דעות בין האיש לאישה).  
אם גוי בישל וזה כשר אסור לאכול. הגויים הם טמאים ואסור לאכול מהם.  
לא משתפים את הגויים בדברים שלך. מותר לקנות מגוי חיטה. אם גוי טחן את הקמח- אסור.  
אם משהו טעה ואכל אוכל של גוי הוא אוכל שבעה ימים רק שימברה- חומוס ורק אח"כ הוא  
טהור. הוא צריך להביא קרבן חטאת- כבש.

## קס אמהה, כשרות, נתניה 1.7.10

בעלי החיים המותרים באכילה הם בעלי החיים שכתובים בתורה לפי הסימנים שוסעת שסע, מפריסה פרסה ומעלה גרה. חיות הבית: בקר, צאן, כבשים ותרנגול. חיות החוץ, חיות הבר: איילים, עוף, שלו, זה לפי המסורת, דברים ידועים.

מי שמוסמך לשחוט זה רק הקס, כשהקס שוחט מצד אחד יש לו ספר תהילים ומצד אחד סכין, קס אמהה שחט בעצמו מגיל 25. יש מקרים שמסמיכים אנשים אחרים לשחוט כי לא בכל מקום הקס זמין. הקס לא אוכל משחיטה של אדם שהוא לא קס אלא רק קס מקס ואדם רגיל שוחט לעצמו או לחבריו אבל לא לקסים או לאנשים גבוהים ממנו.

יש סכין מיוחדת שהיא רק בשביל שחיטה בשביל קרבן פסח צריך סכין אחרת, חדשה, ולא סכין שמתמשים בה בדרך כלל.

מכינים את הבהמה מצד ימין לכיוון ירושלים ושוחטים אותה.

יש ברכה לפני שמפילים את הבהמה וגם במהלך השחיטה עצמה יש תפילה. אם זה חג או מועד יש גם תפילה לאחר השחיטה.

במהלך השחיטה או לאחר השחיטה אומרים את עשרת הדברות, גם הקסים וגם כל השוחטים האחרים שהוסמכו, שקיבלו ברכה והדרכה מפי קס שהם מוסמכים לשחוט לעם במקומות שאין בהם קיסים.

שוחטים בהעברה אחת ואם זה שור או בהמה גסה וגדולה אפשר גם הלוך ושוב.

שוחטים את הבהמות לפי הגודל אם זה עוף וזה דק אין צורך במאמץ ובבהמות יותר גסות יש צורך בכח ומאמץ. שוחטים את הקנה והושט.

המליחה נעשתה במים. משרים במים שעה ומשהו ויש מקרים שמשתמשים בלימון שעוזר למליחה או בצמח נוסף שנקרא **ארשו** שגם בו משתמשים למליחה. השתמשו במלח כדי להוציא דם. אבל בגלל שהמלח היה יקר מאוד ולא ניתן להשגה, לא היה במה למלוח את הבשר, בקושי היה להם מלח בשביל המאכלים שבישלו וקל וחומר שלא היה להם מלח למלוח את הבשר.

אם לאחר השחיטה ראו שהבהמה חולה או בהמה שיש לה נגע, זורקים את הבשר הזה כי הוא היה חולה ולא ניתן לאכול אותו.

בעניין נבלה לא שייך לשאול אם שוחטים או לא, אסור לשחוט ואף אסור לגעת בו. מי שנוגע בנבלה צריך לטבול ולטהר את עצמו ולהיכנס בערב לאחר שטבל במים ורחץ את בגדיו.

בעניין דם השחיטה- לפני ששוחטים מכינים גומה שלשם יזרום הדם ויתאסף ואחרי השחיטה מכסים את הדם והולכים. מי שלא עושה את מצוות כיסוי הדם עובר על איסור. לא משנה באיזה חיה, בין בחיות הבית ובין בחיות הבר בכולן צריך לעשות את כיסוי הדם.

אם הבהמה היתה לקרבן היו שורפים את הבהמה אחרי השחיטה וגם את הדם. לא היו עושים כיסוי הדם במקרה של שחיטה לקרבן.

הקס בעצמו ראה שתי שחיטות קרבן ואחרי זה הפסיקו את זה מכיוון שהיתה ירידת הדורות שהמנהגים לא השתמרו ולא היו טהורים כמו שהיו פעם בעיקר בגלל הכיבוש האיטלקי שאז היתה בעיה לשמור על הטהרה של היהודים והרבה אנשים נהרגו על זה שלא נגעו בגויים האיטלקים. הם לא החזירו שלום לגויים שאמרו להם שלום בגלל הטהרה והאיטלקים הרגו בהם. לכן היתה ירידת הדורות כי הם לא היו טהורים ולכן העדיפו לשמור את השחיטה לזמן המקדש כשכולם יהיו

טהורים. הקס שמע מאדם אחד שטבל תשע פעמים ביום מכיוון שכל פעם נגעו בו גויים או שהוא נאלץ לגעת בהם וכך טבל תשע פעמים ביום. וכך נפסקה הקרבת הקורבנות.

אחרי ששוחטים מפשיטים את הבהמה ומחלקים אותה לחלקים וכן מוציאים את החלקים שיש בהם הרבה דם: הגידים והחלקים האסורים. כל אחד מהמבוגרים יודע לעשות את זה פחות או יותר גם הקסים עושים את זה אבל יש מספיק אנשים אחרים שעושים את הניתחה וחלוקת החלקים.

נותנים חלקים מסויימים מהבמה לקס. הם נקראים **פרידם**, ו**נקלאו**- החלק הימני. בספר דברים כתוב שצריך לתת לו גם את הלחי אבל למעשה נתנו רק את שני החלקים. אם לא נמצא שם קס לא נותנים לאף אחד, רק קס היה מקבל את החלקים האלו. אחרי שהקס מקבל את החלקים שלו בעל הבית מחלק את שאר החלקים או מכין בזה ווט או רוטב כדי שכל האנשים שהיו שם יאכלו ממנו. הגידים שמוציאים אותם וכן החלב של הכליות זורקים ולא אוכלים אותם.

בעניין השחיטה יש חלוקה לשני מקרים, אם זה לאזכרה או בחגים אחרי ששחטו זה לכל העם שנמצא באותו מקום, עושים מהבשר רוטב ומחלקים לכולם לא לוקחים הביתה את הבשר. במקרה שזה פרטי אם אדם שוחט הוא לוקח לביתו. באזכרה ובחגים את החלקים שהקס מקבל הוא לא לוקח לביתו אלא אוכל באותו מקום של השחיטה. כל זה בשני הימים הראשונים אבל ביום השלישי מה שנשאר זורקים אותו ולא אוכלים אותו. מה שנשאר אחרי שלושה ימים שורפים אותו וזה במקרה של אזכרות וחגים אבל כששוחטים באופן פרטי לא שורפים ביום השלישי. בגלל שלא היו מקררים היו מיבשים את הבשר כדי שישמר ואז אוכלים אותו.

במקרה של אזכרה או חגים גם העור והעצמות וכל מה שנשאר נשרף ביחד ואף אחד לא מקבל את זה. במקרה שזה שחיטת חולין רגילה הקס מקבל את העור. האדם ששחט ובירך הוא מקבל את העור. הקס אומר שזו ההלכה מהתורה. במקרים מסוימים אם בעל הבית רוצה את העור הוא משלם לקס ואז יכול לקחת את העור לעצמו, אבל ההלכה היא שזה שייך לקס. יש מקרים נוספים שהקס בזמן שהוא שוחט באזכרה או בחג הוא מקבל "דמא פשא" = מי שופך את הדם ברצפה יש לו דמי שכר.

מלכתחילה לא שוחטים בהמה בהריון אבל אם במקרה שחטו בהמה בהריון אז לפני שהבהמה מתה או אחרי מוציאים את העובר וזורקים אותו ולא אוכלים אותו ולא נוגעים בו. לא שוחטים את העובר מכיוון שלא שוחטים ביום אחד את האם ואת בנה, ולכן לא שוחטים אותו כדי לא לעבור על האיסור שכתוב בתורה.

בעניין המליחה- משרים במים שעה ושוטפים היטב את הבשר ואחרי זה אוכלים אותו. אחרי השריית הבשר לוחצים עליו ולשים אותו בידיים עד שיוצא מים בלי דם, מים נקיים זה סימן שהדם יצא ורק אחרי שיוצא מים נקיים מהבשר אפשר לאכול אותו. סימן- אם יצא כל הדם- אחרי שמבשלים את הבשר אם יצאו ברוטב מים כמו חלב זה סימן שהבשר הוכשר היטב ואם לא זה סימן שלא הוכשר היטב. כולם יודעים לעשות את המלאכה של הוצאת הדם ואין משהו ספציפי שמוסמך לכך. השמירה נעשית אחרי שחתכו את הבשר לחתיכות קטנות וארוכות אז מיבשים היטב את זה בחוץ על חוטים או עצים או בבית על ידי עשן או חום ואחרי שמתייבש היטב שמים בכלי ואפשר לשמור לחודש או חודשיים.

## קס נגה אריני ואשתו, כשרות, גדרה 4.7.10

בשר- באתיופיה אכלו כבשים עופות תרנגול רגיל (לא הודו) עזים היו קצת כבשים פרה שור. שוחט- תרנגול יכול לשחוט בן אדם שיודע לשחוט אבל כבש או פרה רק קס יכול לשחוט. קס טרייה (אבא של בעלה) ובעלי קס נגה אריני ועוד קסים שחטו הרבה, הם קיבלו הסמכה לשחוט. סכין- סכין גדולה מיוחדת לשחיטה אסור לעשות איתה שום דבר אחר, לתרנגול יש סכין קטנה מיוחדת לשחיטה קראו לה קרה. דרך שחיטה- שני אנשים שמחזיקים את הרגליים ואחד מחזיק את הראש והקס שוחט במכה אחת לא הולכה והובלה אלא רק הולכה. תפילה- יש ברכה לפני השחיטה וגם אחרי השחיטה. חלקים לקס- הקס מקבל מתנה חלק מהבשר טראז חלק מהגב זה גם מכבשה וגם מפרה בעוף לא מקבל כי זה קטן הכל הולך לבעל התרנגולת, אוכלים ביחד את הבשר של התרנגול. מלח- שמו מלח על הבשר זגון זה לא היה מלח כמו בישראל שמו את המלח על הבשר אחרי ששמו מים חיכו שהמים והמלח ביחד כמה דקות והורידו ככה פעמיים עד שכל הדם יוצא. נבלה- אסור לשחוט בהמה מתה מותר להביא לגויים ואם לא אוכלים נבלה זורקים אותה לכלב לא בבית שהכלב יאכל בחוץ. דם- מכסים. בהמה בהריון- אסור לאכול את העובר צריך לזרוק אותו. בישראל לא עושים מרגם גוגיו, אשה הולכת לחדר אחר וביום האחרון לא הולכים לים ואין נהר טובלים באמבטיה. לאחר שחיטת הבשר מורידים את העור מנקים ומשתמשים בו לשטיחים ולמיטה. שמירת הבשר- תולים חוט בתוך הטוקול ועושים רצועות של בשר ותולים זה לא מתקלקל זה מאד יבש כל פעם לוקחים רצועה ומבשלים וזה לא מתקלקל בישראל חצי שעה בחוץ והבשר מתקלקל באתיופיה יבש וגבוה. חלקים בבהמה- קורה (חלב) יש שלא אוכלים ויש שכן סמבה (ריאות) אסור לאכול זורקים לכלב או שנותנים לנוצרי טאפיה (תחול וריאות) לא נאלה (מח) לא עטינים לא אבא שלי אמר שלי שהייתי קטנה ישר לזרוק לכלב אבא שלי לא היה קס אני לא יודעת למה לא אוכלים רק הסתכלתי מה הוא עשה הוא היה מוסמך לשחוט רגליים אפשר לאכול זנב מותר את הבשר ישבן לא יודעת בראש אוכלים את הלשון **כנפיים**. אלקת (עלוקה ששונה את דם הפרה)- סוגרים את הפרה שלא תשתה מים וכשמנסה לצאת תופסים אותו וזורקים אותו ואם פותחים את הפרה ומוצאים פצע שחור בפנים אסור לאכול את הפרה זה נקרא טריפה שיש מחלה. זאב או שועל שנשך את הכבש והכבש חי אסור לאכול שימכרו למי שאוכל כמו הגויים גם אם מתאושש מזה ישראל לא אוכלים. כבש יונק- אסור לאכול צריך לחכות שנה שנתיים לפני ששוחטים כבש (ייתכן שככה פירשו לא תבשל גדי בחלב אמו שכל עוד יונק אסור לאכול) דגים- היו סוגים שאכלו וסוגים שלא אכלו. לא אוכלים- קויילי אמבזה אוכלים- אסה, אם יש סנפירים מותר לאכול את הדג. לא חייב להיות לו פתחי נשימה, מוציאים את האזניים (פתחי נשימה) בקרואיניה קוראים לזה יסארס מוציאים את העיניים ואפשר לאכול את הדג. באתיופיה לא היה ים, היו הולכים שלושה ארבעה ימים שמים במים אחרי שבוע שבועיים בקיץ לוקחים את הדגים מהים הגדול מייבשים אותם ומכינים אותם. הדגים היו בקיץ בחודשים במגרית מאזייה לפני פסח בפסח מותר לאכול דג, דג מיובש מותר לאכול, את דם הדג אסור לאכול. שחיטה- משכיבים ימינה את הבהמה קושרים את ארבעת הרגליים או כולן ביחד או שתיים אחוריות שתיים קדמיות ביחד. צד ימין של הבהמה לכיוון האדמה והקס מסתכל לכיוון ירושלים והבהמה בינו לבין ירושלים גם התפילה והמסגיד לכיוון ירושלים, כשמסתכלים על ירושלים השמש זורחת מצד שמאל בערך 30 מעלות והיא שוקעת 150 מעלות מאחורה כך גם בשחיטה מסתכלים על

ירושלים והצוואר פונה לירושלים. דם הבהמה יוצא ומנקזים אותו לתוך בור ומכסים אותו בחול כי אסור מהתורה לאכול דם. שוחטים את הבהמה ואחרי יציאת הדם זורקים את העור ואת הבשר מחלקים לאנשים יש סדר קודם כל מורידים את בשר הרגליים ואז הגב הראש עושים את זה מחוץ לטוקול השחיטה נעשית על ידי סכין גדולה שנקראת מְרַגֵּיהּ ובשביל לחתוך את הבשר לחתיכות חותכים עם סכין קטנה הלהב באורך של 15 ס"מ שקוראים לה קָרָה. (דגם בארץ סנדוויך מולידן 1100/14 של סולינג'ן) לכבש ולפרה סכינים נפרדות. אסור להשתמש בסכינים אחד של השני. בשר וחלב- "לא תבשל גדי בחלב אמו" הכוונה שבתורה אסור לבשל את הגדי בחלב של אמא שלו גם בשר וגם חלב אסור לבשל ביחד אסור לשחוט כבש קטן עד גיל ארבע או חמש שנים. בפסח גיל הקרבן הוא 4-5 שנה הקרבן צריך להיות יפה קונים אותו בראש חודש ניסן ושומרים אותו 14 שנה עד לפסח הרבה אנשים הולכים לקס עם הקרבן לבדוק שהוא נקי ומבשלים בסיר ומתפללים בלילה ואחרי שעושים את הקרבן ליד המסגיד בלילה אוכלים אותו שם עד הבוקר חוזרים הביתה אסור להשאיר מהקרבן למחר רק מתפללים ביום של החג. כבש זקן בן 5-6 אסור לבשל עם חלב עם קיפה אפילו שהוא גדול, אם יש לחיה/בהמה בעייה כמו ששברה רגל או **בלסה** לא אוכלים אותה את כולה מותר למכור אותה. תרנגולת/עוף- אסור לבשל עם חלב, דגים-אסור לבשל עם חלב. כלי לבישול הבשר נקרא דיסט. אם נשפך חלב או קיבה על הדיסט זורקים את הבשר אסור לתת לנוצרים הם לא יאכלו את זה, גם אם זה טיפת חלב זורקים הכל. חלב אוכלים לבד, קיבה (חמאה/שמנת) אוכלים עם אפונה. אסור לבשל עם אותו סיר פעם חלב ופעם חלב, יש סירים נפרדים לבשר וחלב. חרק שנופל לדיסט- אסור לאכול את התבשיל, בשביל זה המכסה סגור כל הזמן. באתיופיה יש אנבטה (ארבה)- אחרי שהם נמצאים בשדות הם עפים לים וטובעים, אסור לאכול את זה אפילו שכתוב בתורה שמותר גם אם נופל אנבטה לדיסט עדיין צריך לזרוק את התבשיל. לכלב מותר לתת את התבשיל לאכול, הכלבים לא נמצאים בתוך הבתים הם בחוץ.



## קס מרשה אלמו, כשרות, קריית מלאכי 15.7.10

גיל השחיטה: צאן מותר לשחוט מגיל שנה- מתחת לגיל שנה לא שחטו. בקר- מעל גיל שנתיים. עופות- לא שחטו אפרוחים- כל מה שהיה מעל אפרוח שחטו. לא שחטו בהמה בהריון. אם שחטו כבשה וגילו שהיא בהריון- זורקים את הולד לא אוכלים אותו. פרה שלא מצליחה ללדת האם מותר להרוג אותה ולהציל את הולד: מה עושים במקרה כזה?- לא נתקלו במקרה כזה אף פעם. הכשרת הבשר: כולם יודעים להכשיר את הבשר, לשטוף ולהמליח. בדרי"כ האישה עושה זאת, אלא אם כן היא לא יודעת ואז הגבר עושה את זה. תהליך ההכשרה: משרים את הבשר במלח שעה שלימה, אחר כך שמים במים ושוטפים עד שרואים מים נקיים מדם, 25-20 שטיפות. רק אז הבשר מוכשר. בשביל לשמור את הבשר היו חותכים את הבשר לרצועות דקות ולוקחים חבלים, קושרים אותם מיתד ליתד ועליהם פורסים את הבשר וכך הוא מתייבש. זו מלאכה שהגברים היו עושים. כשהבשר יבש אפשר לשמור אותו. אם יש אירוע שבו מכינים בשר הבשר נגמר מהר ואין צורך לשמר את הבשר.

שחיטת עופות: בתנועה אחת ממני והלאה לכיוון ירושלים. הקס היה תופס לבד ביד.

שחיטת כבש: אותו דבר. ממני והלאה.

יש הבדל בשחיטה אם זה עז, אייל, צבי, יעל? עושים להם מלכודת חבלים כאשר הם נתפסים מסתערים על הבהמה מביאים אותה לשטח הכפר ושוחטים אותה על אותו [??? לא הבנתי את המילה]. אם היא מנסה לברוח ושוברת את הרגל מותר לשחוט אותה. אם היא כחושה, בעייתית עם מחלות, אם רואים בשערות מחלות, זיהומים בעיניים ובאזניים לא שוחטים אותה, ומוכרים לנוצרים. ישנם מומים שמותר לאכול אבל לא אוכלים בקרבן פסח, קרבן אולם בשחיטה רגילה אוכלים. בדרך כלל אנשים מביאים לאזכרה משהו משובח, לא מביאים משהו פסול שיש בו פגמים. אם רוצים לאכול בבית צליעה לא פוסלת. מה בודקים בנתיחה של הקרבן? מסירים את החלקים החולים. הבהמות היו בריאות לא היתה הוהמינא לנפח את הריאה כמו שעושים בארץ. דגים: ניקוי דגים- זורקים את העיניים, פותחים לרוחב ומוציאים איבר שקרוב ללב וגם את הלב זורקים. כל מה שבפנים חוץ מהבשר של הדג מוציאים. את הקשקשים והעור מסירים. את הזימים מוציאים. את העצמות אם טוחנים או שורפים אפשר לאכול אבל זה לא מצוי. את הראש מותר לאכול. את הזנב זורקים. זה לא בגלל כשרות זה מאוס. בדם לא משתמשים. שוטפים את הדם. כל דבר לא אוכלים בלי לשטוף, ירקות, דגים בשר.

## אסמרה זימרו שטה, כשרות, ראשון לציון 30.5.11

### שחיטה

מכסים את הדם במקום, לא משאירים דם שפוך אחרי השחיטה.  
לא נותנים לילדים להתקרב לשחיטה, שלא יראו את הדם.  
לא מביאים הביתה את החלקים שלא אוכלים, ממיינים במקום השחיטה ומביאים רק מה שאוכלים.

פרה בהיריון או פרה שנחבלה לא שוחטים.  
פרה שנפצעה מותר ליהנות מהחלב שלה, אבל פרה שנשכחה או שנגעה בה חיה טמאה כמו צבוע לא נהנים מהחלב שלה. זאת מהתורה, משיקולי טומאה, ולא מחשש למחלות. אפשר למכור אותה לגוי.

גופה של חיה זורקים בעזרת מוט עץ לח שחתכתי זה עתה. מוט כזה נקרא Erteb Inchet.  
מעדיפים לתת לגוי ולא לכלב כדי לא להרגיל את הכלב לאכול בשר/עור של חיה משק.  
יהודי שהתנצר ועדיין זוכר את ההלכות האמורות, שהן מהותיות מאד (ובפרט השחיטה), או אפילו לא התנצר אלא אכל מהשחיטה הלא כשרה, אפשר להשיבו ליהדות בהינתן עדים המעידים על מוצאו היהודי.

### מגע עם גויים

אוכל לא מבושל מותר לקחת מגוי (טף, סינדייה, גבס וכו' – Grains) בכלי שלי. לא לוקחים בכלי שלו, כי אולי הוא נגע בבשר שלו.

בזמן ילדותו של אסמרה עדיין לא אכלו ווט מהגויים, אבל הילדים הרשו לעצמם לאכול לחם של גויים בבתי תה. הכוונה ללחם שבא עם התה. המבוגרים הקפידו להביא צידה מהבית.

המבוגרים לא שתו טאלה, אחרי מנגיסטו הצעירים התחילו לשתות טאלה אצל גוי.  
מוסלמים היו בעיקר בעיר, וגם בכפר היו מרוכזים (לא ברור, אולי מרוכזים באזורים נבדלים משלהם בכפר – ל.ג.). אצל המוסלמים אסור לאכול. אפילו שהשוחט המוסלמי לא מברך 'בשמים' (כמו הנוצרי) אלא 'בשם אלה' זה אסור. גם לא משתמשים בכליהם. לא יועיל להשגיח על שחיטתו של המוסלמי – הוא פסולה לאכילת יהודי בכל מקרה.

בגונדר אין גמלים/ באריתריאה ובסומליה האתיופית, וגם באזור הוֹמְרָה (אזור מדברי מצפון לגונדר הסמוך לסודאן, ל.ג.) יש גמלים. בהומרה היתה מלריה, בגונדר לא ממש. מנגיסטו שלח להומרה חיילים, חלקם יהודים.

אצל היילה סלאסי הגיוס לצבא היה רשות והיו יהודים שהתגייסו והגיעו לדרגות בכירות (קולונל). למשל אח של יונה בוגלה ואח של זימנה ברהני (ניו ברהני) התגייסו והתקדמו בצבא האתיופי בתקופת היילה סלאסי. אלו שהתגייסו "התנצרו" – כששאלתי למה הכוונה הסתבר שה"מתנצרים" אכלו משחיטת הנוצרים, אכלו מזון לא כשר, והיהודים לא אכלו משלו ולא קיבלו אותו. זה ממש לא אומר שה"מתנצרים" האמינו בישו. למעשה, אותם "מתנצרים" השתדלו להמשיך ולשמור על מצוות השבת היהודית כמיטב יכולתם (אם אני זוכר נכון הכוונה בין היתר היא לא להדליק אש או לבשל בשבת, ל.ג.).

אצל מנגיסטו הגיוס היה בכפייה, והיו צעירים שמתו במלריה בצבא. חלק אותרו רק לאחרונה, חלקם עדיין נעדרים.

Gebya, 70-80 ק"מ מגונדר, ליד Davat.

היו שולחים לחיילים היהודיים ב-Gebya מצרכים כשרים בעזרת הגויים המקומיים, בעיקר סביב סוף השבוע.

שאלתי איך העבירו את האוכל המבושל בעזרת הגויים לחיילים היהודיים, אם מגע הגוי מטמא. אסמרה השיב שהשימוש היה חד-פעמי: מוליכים, אוכלים, נפטרים מהשאריות ואת הכלים מוכרים – לא משתמשים בהם שנית.

האוכל ששלחו חייב להיות עטוף – כי הוא מבושל. כנ"ל לגבי יהודים בבית הכלא – כל משלוח חייב להיות עטוף כדי לא להיטמא.

היהודים בכלא לא אכלו מהבשר שהוגש פעם בשבוע, אלא ממה ששלחו להם מהבית.

אם אין דרך להוליך לאסירים אוכל מבושל, שלחו גרגרי חומס לא מבושלים, שיהיה להם מה לאכול.

## **דוא"ל מליאור גולגר בתאריך 20.12.11 בנושא כשרות**

מיקי שלח לי ספר על הקמנטים <<http://ifile.it/m3nwold>> ומצא בו עדויות לכך שאכילת דגים אסורה אצל עמי האגאו (עמודים 38, 80). הוא גם מצא אצל יעל כהנא עדות לכך ש-"אין זה מאכל מקובל אצלנו [=ביתא ישראל], אף שמותר לאכול דג אם יש לו סנפיר וקשקשת" (עמוד 64). אני זוכר מריאיונות שאני קיימתי שמותר לאכול דגים מסוימים, נדמה לי שלדגים הללו היתה בטן לבנה. העובדה שלביתא ישראל מותר בכלל לאכול דגים מסוימים היא ראויה לציון בזכות עצמה, שהרי היא מבדילה בין מנהג ביתא ישראל למנהג העמים הסובבים אותה. לאור ממצאיו של מיקי, כדאי לבחון סוגיה זו לעומק בריאיונות בנושאי כשרות.

## **גרמי מהרט, כשרות, עזריה פטגו, קרית גת 17.10.12**

### **פרטים אישיים**

ירמיהו מהרט הוא הבן של מלקי מהרט. נולד באתיופיה בשנת 44. בכפר וופרגי מחוז וולקית. עלה לארץ ישראל בשנת 1982, כיום מתגורר בקרית גת ברח' שמגר בן ענת 2/12. טלפון 054-8134204, עובד בעבודות מזדמנות כמתורגמן בבית המשפט. פעיל עליה מוכר כאסיר ציון.

### **מזון מן החי**

בעלי חיים ועופות המותרים באכילה: פרות כבשים, עזים, (אנוזו, דקולה מדאקו, אנססה). עופות: תרנגול, שליו, יונה, תור. עופות ים לא אוכלים. מוסמכים לשחוט קיסים מבוגרים וכל אדם מגיל התבגרות (בר-מצוה/מנסק/גיל בגרות) שקבל ברכה מהקיס. קס לא יאכל בשר שנשחט על ידי שוחט מוסמך שאינו קס. לקיסים סכין גדולה ומיוחדת לשחיטה שמיועדת רק לשחיטה. שאר השוחטים יש סכין שהכינו לעצמם. היהודים הם אלה שהכינו את הסכינים. קושרים היטב את הבהמה שלא תזיק. בזמן השחיטה פונים לכיוון המזרח-ירושלים. ישנה ברכה ערוכה לשחיטה. מתחיל לברך לפני השחיטה וממשיך עד סיום השחיטה. מברכים אותה ברכה לכל בעלי חיים. גיל בהמה וחיה שראויים לשחיטה הינו גיל שנתיים. עופות לא יודע כמה חודשים צריך להמתין. לפני השחיטה בודקים היטב שאין שום מום בגופה. ואין בדיקה מיוחדת אחר השחיטה עיקר הבדיקה לפני. אין שוחטים טרפה אלה מוכרים לגוי. נבלה אסור לגעת טמא. דם בהמה חיה ועופות מכסים באפר. אסור להשאיר שום דם גלוי. הקיסים מקבלים את החלק של חזה-אסדו. אם זה אירוע חתונה או הזכרה. מכינים במיוחד עבורם ומגישים להם לאכול במקום האירוע. אם זה שחיטה פרטית אין חלק לקיסים. כל אדם יכול לאכול באותו בשר שהוכן במיוחד לקיסים במידה ויש מספיק. עובר במעי אמו אם הוא חי שוחטים וזורקים. בהמה בחודשים מתקדמים להריונה לא שוחטים. כולם יודעים להכשיר את הבשר. לאחר ניקור הבשר נותנים לאישה להכשיר. מייבשים את הבשר ושומרים לתקופה ארוכה אין הגבלה. לרוב מסיימים אכילתו עד חודשיים.

### **דגים**

דגים שיש להם קשקשים וסנפיר כשרים לאכילה. פותחים את החלק הפנימי של הדג ומוצאים את כל החלקים הפנימיים וזורקים. לא אוכלים את הראש של הדג. אין חלק בדג שניתן לקיסים. לא יודע מה הדין של דם בדגים.

### **בשר וחלב**

פירוש הפסוק 'לא תבשל גדי בחלב אמו' כפשוטו. אסור לבשל את הבשר של הבהמה בחלב של האם. נושא בשר וחלב לא ידוע ולא הקפידו ולא דנו בזה בכלל. בדרך כלל יש סיר מיוחד לבשר ולחלב ולא היה ערבוב מטעם סדר ונוחות ולא מטעם כשרות. "תעזוב את הנושא הזה".

### **שרצים וחגבים**

תבשיל שנמצא בו שרץ טמא זורקים הכל. אין הבדל בין מזון יבש לבין תבשיל רטוב. אין הבדל בין מציאת שרץ שלם או חתוך. לפי המסורת מותר לאכול חגבים למעשה לא אוכלים.

### **היטהרות**

מי שאכל אוכל לא כשר צם ואוכל קטניות. יש הבדל בתהליך ההיטהרות אם העבירה שנעשתה במזיד או בשוגג. הקיס קובע כמה ימים לצום ולאכול גרגרי חומוס על פי חומרת העברה. לא היו עצי פרי באזורינו בכלל חוץ מעץ וונזה שגדל ביער. לרוב מפרישים תרומה מהיבול לקיסים. אם יש כמה סוגים של יבול נותנים רק מיבול האחד. אם יש כמה יבול לבני המשפחה בכמה מקומות מפרשים רק ממקום אחד. אם זה מקום רחוק ואין קיס באזור מותר לאכול בלי להפריש.

### **מאכל נכרי**

אוכלים ושותים מאכלים או משקים של גויים חוץ מבשר. הקיסים לא אוכלים ולא שותים. רוכשים מהגויים כל דבר שימושי באופן שגרתי. לא רוכשים מאכלים מבושלים. לא היה יין בכלל. לא שואפים או מעשנים טבק בכלל באזורינו. יהודי רשאי להזמין נכרי לסעודתו ולסעוד ביחד.

### **תפילות וברכות הסעודה**

לקיסים יש נוסח קבוע לפני ואחרי הסעודה. הקיס מברך והקהל עונה אמן. אדם פשוט שאוכל לבד אומר "יתברך אגזאוויר..." "בהתחלה ובסוף תודה ה'". נוהגים לשטוף ידיים לפני כל סעודה.

## ישעיהו נגה, כשרות, קרית גת 29.11.12 – חלק א

ישעיהו נגה הוא בן של קייס מהרי נגה. נולד באתיופיה בשנת 1954 בכפר שריה. מחוז טגריה, עלה לישראל במבצע משה בשנת 1981 גר כיום בקרית גת ברחוב שופטים 4 טלפון: 0548370909, עובד עבודות מזדמנות בשכר.

### מזון מן החי

עופות מותרים באכילה: פרה, כבש, עז, עוף, שליו, חיות בר: צבי (אגזילמדקוצלבדו). יונה לא היו אוכלים אבל מותר. יש עוד חיות טהורות אבל לא יודע. האיש שמוסמך לשחוט הינו קייס. אם אין קייס 'שמגלי' - זקן מכובד ידוע בציבור כמקפיד על שמירת המצוות המסורת. "שמגלי" גם מחתן במידה ואין קייס. במידה ואין 'שמגלי' כל אדם ששומר מצוות אם אין ברירה גם ילד מגיל שלוש עשר יכול לשחוט. ילד שמגיע לגיל שלוש עשר הוריו עושים טקס של נתינת סכום כסף לקייס. הילד מקבל ברכה מהקייס מאותו יום יכול לשחוט או לברך כל דבר כאדם בוגר. טקס זה נקראה 'מנפק אמת'. הקייס לא אוכל משחיטה של אדם אחר. סכין של קייס שמיועדת אך ורק לשחיטה. משחיזים את הסכין באבן מיוחדת. מותר לשחוט עם סכין זו גם קורבן פסח או כל שחיטת מצוות. לפני כל שחיטה שוטף את הסכין ומשחיז מחדש. תהליך השחיטה, קושרים שני הרגלים אחוריות ורגל שמאל מקדימה ביחד. רגל ימנית מקדימה מרימים אותה כלפי מעלה. כך שיהיה נוח לשחוט. מסובבים את הפרה לכיוון ירושלים. הגרון של הפרה והשוחט יהיו לכיוון ירושלים. הברכות מתחלקות לשתיים. יש ברכות לפני ואחרי השחיטה לקורבנות. ויש ברכות לפני בשחיטת חול ואין ברכה בסיום. שוחט בגרון במקום של הוושט והקנה. תופסים בקנה (ישעיהו אמר עצם כנראה זה הקנה) שלא יכנס פנימה. אם נכנס פנימה והפרה משמיע קול של קאא... טריפה. לאחר השחיטה תופסים את הפרה חזק עד שתצא הנפש. כל דם היו מחסים באפר כולל פרה בקר תרנגול. הופכים את הפרה הפוך ומתחילים להוריד את העור. יש אנשים מומחים לניקור והפרדת החלקים של הבשר. בודקים ומוצאים את גיד הנשה. בודקים את כל החלקים הפנימיים. לא היו אוכלים את החלב. יש חילוקי דעות בנושא. היו כאלה שהשתמשו בחלב בתור קרם או לשמן דברים. עוף שעמד והלך אחרי שחיטה כשר. אחרי שחיטה וניקור מבשלים מהבשר. מביאים אינג'ירה הקייס מברך על הטעימה. רק אחר כך מותר לאכול לכולם. חיות בר לא ראיתי ששוחטים ולא יודע. תרנגול מותר בשחיטה מעל גיל שנה. תלוי אם הוא מפותח. כבשים ועזים מותר מעל גיל שנה. כמו בעוף תלוי בהתפתחות של הבהמה. פרה מעל גיל שנה. כל דבר שהוא נטרף אסור לשחוט לאכילה. נבלה אסור וגם מטמא. החלקים שניתנים לקייס. רגיל אחורית פרימבה ראש. שמעתי מאבי שהיו נותנים גם את הכבד והלב. בגלל שהקייס יודע מה אוכלים ומה לא. זורקים את כל החלקים שלא ראויים לאכילה. כמו גיד הנשה, את כל סוגי הורידים. היו מנתחים את הבשר כמין חוט ארוך. תולים אותו בחבל והיה מתייבש וכך היו שומרים לתקופה ארוכה. היו צולים ומבשלים אותם כדי לאכול. הקייס יכול לתת מהחלקים שקבל לאנשים מכובדים וקרובים אליו. את העור של הבהמה שקרבה לקורבן היו שורפים. אם זה שחיטת חול בעל האירוע היה לוקח באישור של הקייס. עובר במעי אמו היו יודעים שיש עובר לא היו שוחטים. אם בדיעבד התגלה עובר מוצאים שוחטים וזורקים. הפרה כשרה. היה אחראי על הכשרה והבישול שהיה שוטף את הבשר. אבל הכשרה ע"י מלח לא יודע ולא זוכר.

## **דגים**

היו הרבה דגים באתיופיה. אני זוכר 4 סוגים של דגים. שיש להם קשקשת וסנפיר והם כשרים. לא זכור שיש חלק שניתן לקייס. לא יודע על חלקים שאסורים באכילה. דם בדגים לא ראיתי לא יודע מה דינו.

## **בשר וחלב**

בעיקרון אסור לאכול בשר וחלב ביחד. הפירוש ששמעתי על הפסוק: 'לא תבשל גדי בחלב אמו'. עגל ששוחטים אסור לך לבשל עם חלב של אמו. שמעתי הטעם לאיסור. לפעמים הדם נהפך לחלב בזמן שהיא מניקה. ולפעמים החלב נהפך לדם מתי שהיא לא מניקה. יש גם מצב ביניים בזמן העיבור לקראת הלידה הדם נהפך למוצק לבס. מין מוגלה שמאוס. כך שאתה מערבב את הבשר של הבן עם החלב של אימו נהיה מצב ביניים וזה מאוס. לקראת הלידה הדם נהפך למין מוגלה קשה. הקייסים ידעו והסבירו על איסור בשר וחלב. הציבור לא קבל ולא שמע עליהם בנושא. אין הקפדה על השעות. מה שכן המנהג המקובל שלא אוכלים מוצרי חלב אחרי בשר. היה כלי מיוחד למוצרי חלב ולמוצרי בשר. לא היה מגע ביניהם. לא היו מבשלים בשר וחלב ביחד. מה שכן היו שמים 'קווי' ברוטב בעיקר בעוף. חלב של גוי אסור ליהודי לאכול. אין ערבוב בין בשר וחלב. הנאה מתבשיל של בשר בחלב לא ידוע לי.

## **שרצים וחגבים**

שרץ בתבשיל אסור באכילה, שרץ בתבשיל יבש או בתבשיל רטוב אסור. אין הבדל אם זה שרץ שלם או חלק. הגיע ארבה לכפר שלנו. כתוב בתורה שמותר לאכול. אבל לא אכלו ארבה למרות שכתוב בתורה. היו נגעלו לאכול.

## **הטהרות**

מי שאכל מזון לא כשר הולך לקייס ומתוודה, מקבל על עצמו תשובה וצם. אוכל גרגרי חומוס לפי חומרת המצב. אדם חלש שלא יכול לצום או גרגרי חומוס. נותן צדקה. בדרך כלל לא היו עצי פרי בכפרים. היו עצי פרי שגדלים ביער ולא שייכים לאף אחד. אדם שלא הרים תרומה מהיבול אין דין שדן אותו. אם חזר בו ורוצה להפריש אחרי שאכל מביא כסף לקייס בתמורה. אם לא הרים

## **מאכלי נכרי**

אוכל של גוי אסור לאכול. היו שלא הקפידו אכלו ושתו אצל הגויים. מאכל שאינו בשר. אדם שנתקע בכפר של גויים ואין לו מה לאכול מותר לו לאכול דבר שלא מוכן היה מותר לקחת מהגויים. מבושל אסור. אין יין בכפרים. אסור לשתות טלה של גויים. אסור לשאוף או לעשן טבק נכרי. וגם לא היה מצוי. מותר להזמין גויים לאירוע של יהודי. נותנים להם את הצרכים ואוכלים בנפרד. יהוד שעובד ביחד עם גוי אסור לו לאכול ביחד עם הגוי.

## **תפילות וברכות הסעודה**

יש ברכות לפני ואחרי. לפני האוכל אומר יתברך אגזיאבל... ותפילה מיוחדת אחרי הסעודה. הקייס או האדם הגדול מברך וכולם שומעים ועונים אמין. אם אין אדם גדול ילד מעל גיל "מנפק" מברך ומוצאי יד חובה את כולם. יש נטילת ידים לפני ואחרי כל סעודה.



## הערות ליאור גולגר לראיונות

מלבד זאת, יש לי כמה הערות על התמלילים ששלחת לי מן הריאיונות שקיים עזריה פייטגו :

1. ישעיהו נגה הזכיר בריאיון כשרות מתאריך 29.11.2012 כי ילד שמגיע לגיל 13 מקבל ברכה מהכהן אחרי שהוריו נותנים לכהן כסף, ומאותו היום הוא יכול לשחוט או לברך כל דבר כאדם בוגר. הטקס נקרא 'מנפק אמת'. כדאי לשאול על פרטי הטקס הזה ואם אמנם יש לו קשר לגיל ביולוגי מסוים, או שמדובר בהשפעה רבנית מאוחרת. ראיתי במו עיניי פעם איך במהלך ריאיון ניגש ילד מתבגר אל אביו המתראיין, כשהוא אוהז בצלחת בדרכו לאכול מול המחשב, והאב בירך עבורו.
2. ישעיהו ציין גם שבמקרים בהם קנה הנשימה נכנס פנימה והפרה משמיעה קול של קאא... היא נחשבת טריפה. כדאי לאמת זאת.
3. באותו ריאיון ציין ישעיהו טעם לאיסור אכילת בשר עם חלב. כדאי לבדוק עם מסרנים אחרים אם שמעו על הטעם הזה.

## 4.2.13 אדגייצאז איילן באמהרית, כשרות, אלמו נגטו, יבנה

### א. פרטים אישיים

קס אדיסו הוא בנו של בדגלין ביינסי. נולד באתיופיה בשנת 1948. בכפר צגלה במחוז סמיין. עלה לישראל בשנת 1991. גר כיום ביבנה משמש כקס וכמנהיג רוחני. טלפון:

### ב. מזון מן החי

בעלי חיים ועופות המותרים באכילה: פרה כבש, עז, אייל וצבי. עופות מותרים באכילה: תרנגול, יונה, שליו, 'זיגרה' (עוף דומה לשליו צבעוני). בעלי חיים האסורים: חזיר, כלב ועוד. בעופות: נשר, ברווז, וכל סוגי העופות הטורפים אסורים באכילה. הקס מוסמך לשחוט. בעיקר אם זה שחיטה לתונה להזכרה וכל אירוע ציבורי מקפידים שקס ישחט. אם אין קס אדם שיודע לברך ולשחוט ומוסמך על ידי קס יכול לשחוט. קס לא אוכל בשר שנשחט על ידי שוחט שאינו קס. קס יכול לאכול משחיטה של קס אחר. סכין עם שני פיות (להב דו צדדי) אסור לשחוט בה. כיוון שסכין כזו מיועדת למלחמה. סכין יכולה לשמש לשחיטת קורבן הפסח ולשחיטת חולין ע"י ליבון הסכין באש והשחזתו. משכיבים את הבהמה לצד ימין כשצווארה פונה לכיוון ירושלים. השוחט עומד מאחרי הבהמה ופניו לכיוון ירושלים. לאחר בשחיטה ינתז הדם לכיוון ירושלים. גם כשבוצעים את הברכה בשבת מקפידים לעמוד עם הפנים לכיוון ירושלים. מברכים ברכת עשרת הדברות קודם השחיטה (איתברך אגזיאבחר אמלק ישראל...). אין הבדלים בין שחיטת חיות, בהמות גסות, בהמות דקות ועופות, בכלם אותה ברכה. בהמה נשחטת מגיל שנה. כבש מגיל חצי שנה. עופות מגיל שמתחילים לעוף. בהמה גוססת ימהרו לשחוט טרם מותה. כל ספק של כשרות נותנים לגוי או לכלבים. אם הבהמה מתה אסור לגעת בה, הנבלה תושאר למאכל כלבים. את דם השחיטה מכוונים לתוך בור. דם זה הנפש וצריך לקבור. אסור לאכול בשר חי בלי לבשל. יש אנשים מומחים שהוסמכו לנתח ולהכשיר. לקס נותנים את החזה - 'פרימבה' וכל השאר לבעלים. אם זה שחיטה ציבורית הקס מקבל גם את העור. אם זה שחיטה פרטית העור לבעלים. עובר במעי אימו מוצאים וזורקים והאם כשרה. יש אנשים מוסמכים שהם אחראים להכשיר ולנקר. הכשרה על ידי שטיפת הבשר במים (לא ברותחין). לרוב לא שומרים בשר בגלל שלא היה מקרר. אם זה בשר של אזכרה אסור לשמור יותר משלושה ימים. אם נשאר חותכים אותו לרצועות דקות ותולים אותו על חבל שיתייבש, כדי לשמור שלא יתקלקל.

### ג. דגים

דגים עם קשקשת וסנפיר מותרים באכילה. כל שאר הדגים אסור. מכשירים את הדגים על ידי הוצאת החלקים הפנימיים ומקלפים מבחוץ את הקשקשים ושוטף את כל הדג היטב. אין חלקים בדג שניתנים לקס. כל החלק הפנימי אסור לאכילה. אסור לאכול את דם הדג. שוטפים את הדג במים עם לימון.

#### **ד. בשר בחלב**

פרשנות הפסוק 'לא תבשל גדי בחלב אמו'. גדי הכוונה לעז ולא לפרה ואסור לבשל גדי עם חלב אמו. כל נושא כשרות בין בשר לחלב לא היה ידוע באתיופיה. יש כלים מיוחדים לבשר ולחלב ולא מתערבבים. בדרך כלל אין הקפדה בדיני בשר וחלב. אין מנהג לאכול בשר וחלב ביחד זה כי זה פוגם בטעם. אם נפלה חתיכת בשר לתוך סיר חלב מוציאים זורקים. אם התערבבו שני מאכלים בשר וחלב זה בזה זורקים לכלב או נותנים לגוי.

#### **ה. שרצים וחגבים**

בתבשיל שנמצא בו חרקים אם זה יבש שוטפים במים ואוכלים, אם זה קמח מנפים ומשתמשים. עם זה שרץ כמו עכבר וכדומה זורקים את האוכל עם הכלי. אין הבדל בין מציאת שרץ במזון יבש לבין מציאת שרץ בתבשיל רטוב.

#### **ו. היטהרות**

מי שאכל מזון לא כשר במזיד. אוכל גרגרי חומס במשך שבועיים. אחרי שבועיים נטהר במים ומביא כבש אחד ועז לקורבן. את הכבש אוכלים ואת העז שורפים. אם זה בשוגג אוכל גרגרי חומס במשך שבוע. מבחינת תהליך היטהרות והבאת הקורבן אין הבדל בין שוגג למזיד. את התרומות ומעשרות חובה על כל אחד לתת לקס (האב הרוחני האישי שלו) עשירית מכל היבול. אם זה זכר מבהמה טהורה או טמאה נותנים לקס. בכור אדם מביאים אותו לקס שילמד ויהיה קס וישמש בתפקידים רוחניים.

#### **ז. מאכל נכרי**

אסור לאכול מאכל או משקה כשר שהוכן, בושל, נאפה או נצלה על ידי נכרי. אסור לבוא עם גוי במגע. מי שנוגע בהם צריך לטבול ולהמתין עד שקיעת החמה טרם שובו לביתו. כל דבר ששייך לגויים אסור כגון: יין, לשאוף או לעשן טבק. מותר לרכוש ולקבל מהם תבואה. אסור ליהודי להזמין גוי לסעודה. יהודי וגוי שעובדים יחד אסור לאכול ביחד. כל אחד אוכל בנפרד. הגויים הם טמאים שלא שומרים דיני טומא וטהרה ויש להם אמונה שונה משלנו.

#### **ח. תפילות וברכות הסעודה**

מתקיימות ברכות לפני ואחרי הסעודה. הקס מברך וכולם עונים אמן. כל אחד שיודע לברך צריך לברך לפני ואחרי. חובה לשטוף ידיים במים לפני ואחרי כל סעודה.

## קס אדיסו ברהנו פטגו, כשרות, נתניה 9.5.13

### א. פרטים אישיים

קיס אדיסו ברהנו פטגו הוא הבן של קס ברהנו פטגו. נולד באתיופיה בשנת 1964. בכפר מרווה מחוז גונדר. עלה לישראל בשנת 1991. גר כיום בנתניה. טלפון: 0526177531. עוסק במסגרות כשכיר וכעצמאי.

### ב. מזון מן החי

בהמות טהורות, כגון: כבשים עזים ובעופות תרנגולות, שליו זגרה, קוק, צבי מדקוססאה. כל החיות הטמאות אסורים כגון סוס ותמור וכ"ו. ברווז היה כשר לא היה מצוי, יאנה לא היה מצוי בכלל. בכפר שלנו הקסים היחידים ששחטו. לא ידוע לי על מציאות שלא היו קסים. קיס לא אוכל משחיטה של אדם מוסמך שאינו קיס. סכין חדה כשרה לשחיטה. סכין של שחיטת חולין יכולה לשמש לשחיטת קורבן פסח. קושרים את הרגלים של הבהמה ומשכיבים אותה לכיוון מזרח. שופכים מים על הגרון במקום השחיטה. פניה של הבהמה לכיוון המזרח. יש ברכה לשחיטה. השוחט מברך לפני השחיטה וממשיך לברך תוך כדי השחיטה. שוחטים בגרון במקום הקנה והושט. אין הבדלים בין שחיטת חיות, בהמות גסות, בהמות דקות ועופות. גיל השחיטה מגיל שנה כולל בהמה חיה ועופות. אבל במקרה של סכנה שעומד למות שוחטים אותו לפני גיל שנה בשביל להשתמש בעורו וגם כדי שלא יטמא. אם הבהמה נראית מבחוץ בלי מום אין מבצעים בדיקות לפני השחיטה. אחר השחיטה מוצאים את גיד הנשי, חלב שמחסה את הכרס ואת הראה וזורקים. יש מושג של טרפה. אם נטרפה ע"י זאב או קוף וכל חיה אחרת אם אפשר להציל אותה מצילים. אם לא שוחטים וזורקים אותה לכלב. נבלה זורקים. את דם השחיטה מכסים בתוך בור. מחסים את כל סוגי דם של בעלי החיים כולל של הקורבן השחיטה. מתחילים לנתח מהצוואר ומהרגלים לכיוון הגב. אחרי שסיימו לנתח את העור מתחילים להוריד רגל ימין וכך הלאה. לקס נותנים את החלק הימני ברגל באזור החזה. אם זה כבש נותנים את הזנב. את כל שאר הבשר לבעלים. זורקים את הראה, גיד הנשה, טחול, השומן שמחסה את הכרס. בחלק של הקס כולם רשאים לאכול כולל ילדים ונשים. לגבי עור הבהמה תלוי, אם זה שחיטת חולין אדם פרטי שייך לבעליו. אם זה מס' אנשים מתחלקים. מה שזכור לי ששוחטים את העובר. לא זכור לי מה דינו של הבשר. הגברים מכשירים את הבשר. מכשירים את הבשר ע"י שטיפה במים מס' פעמים. מה שאוכלים אוכלים טרי. וכל מה שנשאר חותכים אותו כחבל ותולים אותו על חבל שיתייבש. וזה נשמר לפחות לחצי שנה.

### ג. דגים

דגים המותרים לאכילה הם אלא שיש להם קשקשת וסנפיר. לא זכור לי שאכלו דג אתיופיה. אני בעצמי ראיתי הרבה דגים ולא יצא לי לאכול. כל הדגים בחזקת כשר באתיופיה. מכשירים את הדגים ע"י הוצאת החלקים הפנימיים ושטיפה במים. אין חלקים בדג שניתנים לקס. החלקים הפנימיים בדג אסורים באכילה. דם דגים שוטפים במים וזה כשר.

#### **ד. בשר וחלב**

לא יודע איך פרשו את הפסוק: 'לא תבשל גדי בחלב אמו'. לא זוכר מה טעם האיסור. לא נוהגים לבשל בשר וחלב באותו סיר. לא זוכר מה הדין בצלייה, אפייה והפרדת שעות. לא זוכר מה הדין כאשר התערבב בשר וחלב. יש כלים מיוחדים לבשר ולחלב. לחלב יש כלי חרס. לבשר כלי פלסטיק. בדרך כלל אינערבוב. לא יודע מה הדין במידה והתערבב. לא זוכר מה הדין הנאה מתבשיל של בשר בחלב. לסיכום: בדרך כלל אין הקפדה בדיני בשר וחלב. אבל לא נוהגים לאכול חלב אחרי בשר. ואין מצב שיש ערבוב בין הכלים ובין הבשר. לכל דבר את הכלים המיוחדים משלו.

#### **ה. שרצים וחגבים**

תבשיל שנמצא בו שרץ תלוי מה השרץ. אם זה שרצים כגון: עכבר נחש זורקים את כל האוכל. אם זה שרצים כגון: זבוב זורקים את הזבוב ואת האוכל שנגע בו והאוכל כשר. אין הבדל בין מציאת שרצים במזון יבש או תבשיל רטוב. אין הבדל בין מציאת שרץ שלם או חתוך. אני זוכר שהגיע המון ארבה לכפר שלנו. עשה לנו נזק ביבול. ריסוס נגד ארבה ולא עזר. היו קוראים ומסבירים לנו את הפסוקים שעוסקים בחגבים כשרים. להלכה למעשה לא נוהגים לאכול חגבים. ואף אחד לא יודע מהזה ולא היה מצוי בכלל. את הארבה לא אכלו בגלל שלא ידעו שזה מה שהתירה התורה.

#### **ו. היטהרות**

אדם שאכל מזון לא כשר אוכל גרגרי חומוס במשייך שבעה ימים. ביום השביעי טובל בנחל. בערב מביא קורבן(מוסאית-חלה) נותן כסף לפי יכולתו. הקיס מברך אותו כך מתכפר לו ומטהר. אין הבדל בתהליך ההיטהרות בים אכילה במזיד או בשוגג. אנשים היו מקפידים מאוד בדיני פירות עורלה או יבול שלא הורמה ממנו תרומה לקס. במקרה שאכלו היו כונסים אותו.

#### **ז. מאכל נכרי**

אסור לאכול מאכל או משקה כשר שהוכן, בושל, נאפה או נצלה על ידי נכרי. מותר לרכוש מגויים באופן שגרתי בהמות תבואות. במסעות או בשעת הדחק אפשר לישון, לאכול גרגרים יבשים ולשתות מים אצל גויים. לא מצוי יין טבק באתיופיה. במידה והיה אסור לאכול ולשתות מגויים. יהודי רשאי להזמין נוכריים לסעודה בנפרד עם מחיצה. אסור ליהודי לסעוד יחד עם גויים.

#### **ח. תפילות וברכות הסעודה**

לפני הסעודה הקס מברך: "יתברך אגזאבר... הרזמזנההרמזנה...". האנשים עונים אמן. אם אין קיס מברכים: "יתברך אגזאבר". אחר הסעודההקס מברך שאר האנשים עונים אמן. אם אין קיס מברכים ברכה קצרה מודים לבורא עולם. חובה לשטוף ידיים לפני ואחרי הסעודה. לסיכום: רוב אנשים לא אכלו בשר שאינו משחיטה של קס. היו הולכים למרחקים כדי להביא קס. היו מקפידים בדיני תרומות ומעשרות שניתנים לקס.