

הרב קלונימוס קלמן הלוי וויינפעלד
ראב"ד "מנהטן ביר" ניו יארק
ראש מחלקת ה"פוד סערוויס" OK KOSHER
טלפון סעלולארי: 1-347-515-3232
כתובת אימייל: KWEINFELD@OK.ORG

בי"ה. ב' אלול ה'תשע"ט

כבוד
הרב לוי יצחק שיחי' גערליצקי.

ביקרתי בהמטבח והמחסנים דהמסעדה "רגינה" הממוקמת במתחם התחנה רחוב קויפמן 1 תל אביב, העומדת תחת השגחת אביו הרב גערליצקי שליט"א, רב קהילת חב"ד ת"א – יפו, ולהלן התרשמותי.

המשגיח ר' אליהו שיחי' ווייס. שותחתי עמו ונראה שהוא מעורב מאד במה שקורה במטבח, ויש לו שליטה מלאה על כל הנכנס לשטח המסעדה, וכן יש לו כימיה טובה עם שאר הצוות, שמתני ליבי לכך שירקות העלים שנעשה בהם שימוש הינם מהחברות עם ההכשרים הידועים והמקובלים, ובנוסף לזה הירקות עוברים שטיפה נוספת במסעדה, עלה עלה. במשך הזמן ששהיתי במסעדה (כשעה וחצי) שמתני לב כמה פעמים שהמשגיח היה נוכח במטבח באיזור הבישולים.

הפרדה בין דגים לבשר ועוף: יש הפרדה טובה בבישולים ובכלים בין דגים לבשר ועוף. אין עושים כלל דגים על הגריל. יש תנור מיוחד לדגים. יש שתי מטגנות נפרדות, אחת לבשרי (שניצלם וכד') ואחת לצייפס, על מנת לאפשר הגשת צייפס לכל המנות המוגשות. והמטגנות ממוקמות בשני איזורים נפרדים במטבח, כך שאין חשש שבעת הטיגון יעבור שמן מאחת לשניה.

הדלקת אש: כל האש בכיריים והתנורים מודלק על ידי המשגיח כל אחד במשמרתו. המשגיח כאמור נוכח במטבח ומדליק בעת הצורך. המצב במטבח הוא בישול ישראל בהידור לשיטת הרמ"א.

שחיטה: העופות והבשר הם משחיטת ליובאוויטש.

הדגים שבמקפיא עם הכשר מהודר, הדגים הטריים מהשוק, גם הם ממקום עם הכשר מהודר.

באם נשארים בסוף היום בצל וביצים טריים, המשגיח מפזר מלח לפני האחסנה בלילה. וכמובן שהוא בודק הביצים, האורז ושאר דברים הצריכים בדיקה. (יש שולחן אור לצרכי הבדיקות)

פתיחה ונעילה של המקררים: רק למשגיחים יש המפתחות של המקררים והמקפיאים בהם מאוחסנים עופות ובשר. זוהי מעלה נפלאה והידור גדול.

זהו העניין בקיצור גדול, ויאכלו ענווים וישבעו.

בכבוד רב ובברכה מרובה
לכתיבה וחתימה טובה לשנה טובה ומתוקה
הרב קלמן וויינפעלד

