

כשרות

ידיעות
והוראות
לכבוד

חמשה עשר בשבט תשפ"ג

sponsored by:



געברענגט צו איך דורך
מערכת הכשרות

שע"י התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה

שמיטה פירות אלערט

היות פאריאר איז געווען א שנת השמיטה, איז אין צוגאב צו די געווענליכע חששות פון טבל אויך פארהאן הארבע שאלות פון שמור ונעבד און ספ"ח שביעית, דערבער דארף מען ספעציעל נוהר זיין, נישט צו קויפן קיין פרוכט און גרינצייג וואס קומען פון ארץ ישראל, סיי פרישע און סיי טריקענע, אויסער אויב עס האט א פארלעסליכע השגחה.

דערבער זאל מען זיכער מאכן, ספעציעל ווען מען קויפט אין נישט היימישע געשעפטן, צו קוקן אויף די קליינע ווערטער פונעם פעקעדזשינג און פונעם סטיקער, צו פארזיכערן אז עס קומט נישט פון ארץ ישראל.

אין א פאל וואס מען האט עס בטעות יא געקויפט, זאל מען פרעגן א שאלה וויאזוי זיך צו באגיין דערמיט.

מען דארף אויך זיין געווארנט אז די אתרוג קאמפאט איז נישט געמאכט פון אתרוגי ארץ ישראל, די וואס ווערן פראדוצירט מיטן הכשר פונעם מערכת הכשרות זענען נאר געמאכט פון אתרוגי חוץ לארץ.



די טערקישע: טרעפן זיך דערין ווערים, דעריבער איז וויכטיג צו באקוקן יעדס איינס, דורכ'ן עפענען און קוקן אויב ס'איז דא א פארקלעבטע ווארעם.

 **אראנדזש** Orange

 **גרעפפֿרוכט** Grapefruit

 **לימענע** Lemon

די שאלעכץ זענען אפט ווערעמדיג (מיט "סקעיל" ווערים), אויך איז דא דערביי דער חשש פון באשמירטע שאלעכץ, דעריבער זאל מען נישט נוצן די שאלעכץ נאר אויב מ'שיילט אפ די אויבערשטע שיכט.

ווען מ'מאכט אליין דזשוס מיט א מאשין וואס קוועטשט די פרוכט צוזאמען מיט די שאלעכץ, קענען דאן די ווערים אריינגיין אינעם דזשוס. דעריבער זאל מען עס דורכזייען מיט א סחורה'נעם זייער נאכ'ן קוועטשן, אדער זאל מען אפשייטן די שאלעכץ, לכל הפחות די אויבערשטע שיכט, פאר'ן קוועטשן.

 **באקסער** Carob

ס'איז זייער ווערעמדיג. מערסטנס געפינען זיי זיך אינעווייניג. מ'מעג זיי עסן נאר נאכ'ן גוט באקוקן פונדרויסן צי ס'איז נישט דא דערויף קיין געוועב ("הענגעדיגע פעדימער"), אדער אסאך ברעקלעך, אדער לעכער.

אויב ס'איז ריין פונדרויסן, זאל מען עס צעברעכן אויף קליינע שטיקלעך און באקוקן אינעווייניג צי ס'איז נישט דא דערין קיין געוועב, אדער אסאך ברעקלעך, אדער לעכער. אויב געפינט מען איינע פון די סימנים, זאל מען נישט עסן דעם גאנצן באקסער.

 **בארן** Pear

 **עפל** Apple

צוליב'ן חשש פון די באשמירטע שאלעכץ, זאל מען עס אפשיילן פאר'ן עסן, קאכן אדער באקן. די ברוינע בארן (bosc) דארף מען נישט שיילן. ס'זוערט נישט באשמירט.



געטרוקנטע פרוכט דארף האבן א פארלעסליכע השגחה, צוליב "פלעיווארס" און אנדערע זאכן וואס ווערן צוגעלייגט, ווי אויך צוליב די כלים אויף וואס זיי ווערן געטרוקנט. אפילו ביי די פרוכט מיט א פארלעסליכע השגחה קען זיך מאכן דערין ווערים נאכ'ן פאקן, דעריבער דארף מען אליין פארזיכטיג זיין, לויט די פאלגנדע הוראות.

 **אפריקאט** Apricot

פרישע: זענען ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפילט, קען זיין אז דארט איז ווערעמדיג, זאל מען עס אוועקשניידן.

געטרוקנטע: די פון קאליפארניע זענען על פי רוב ריין פון ווערים. די רויטע פלעקן זענען נישט קיין סימן פון ווערים, אבער ס'איז ראטזאם צו באקוקן עטליכע פון יעדן שאכטל. אויב איז עס ריין, קען מען אננעמען אז די איבריגע זענען אויך ריין, אבער אויב טרעפט מען א ווארעם, דארף מען באקוקן יעדעס איינס. מדקדיקים באקוקן אלעמאל יעדעס איינס.

פֿרוכטן

בלובעריס Blueberries

אלע סארטן, פרישע און געפרוירענע, אפילו די פון גוטע קוואליטעט, זענען אפט ווערעמדיג ביים שפיץ קרוין, אויך זענען דא "סקעילס" ווערעם אויף די שאלעכץ פונדרייסן, דעריבער זאל מען עס נישט עסן.

די וואס האבן די השגחה פון מערכת הכשרות, ווערן באקוקט דורך משגיחים מומחים און איז נקי מחשש תולעים.

בלעקבעריס Blackberries

רעספבעריס Raspberries

אלע סארטן פרישע און געפרוירענע זענען זייער ווערעמדיג, ס'איז נישט מעגליך זיי צו באקוקן, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

די רעספבערי פראדוקטן מיט דער השגחה פון מערכת הכשרות, ווערן פראדוצירט פון א דזושס וואס ווערט גאר גוט דורכגעפילטערט און האט נישט קיין חשש תולעים.

טייטלען Dates

פרישע: איז ריין פון וועריס.

געטרוקענטע: די פון קאליפארניע קען זיך טרעפן דעריין וועריס, דעריבער איז ראטזאם מען זאל עס עפענען און גוט באקוקן, אויב זעט מען סיי וואספארא סימנים פון וועריס, וועביג אדער ברוינע ברעקעלך וכדומה, זאל מען דאס נישט עסן. [ווייסע ברעקעלך איז פארטריקענטע זיסקייט, און נישט קיין סימן פון וועריס.] די פון טוניזע און פאקיסטאן וכדומה, זענען בדרך כלל ווערימדיג, מען זאל עס נישט עסן. די Medjool פון אמעריקא אדער ארץ ישראל זענען געווענליך ריין.

טרויבן Grapes

אלע סארטן פון אלע מדינות זענען אפט ווערעמדיג, דעריבער דארף מען א געווענליכע געהענגל צעטיילן אין קלענערע געהענגעלעך, דערנאך גרונטליך דורכשווענקן דריי מאל אונטער א שטארקן שטראם פון וואסער און זיכער מאכן אז יעדער טרויב איז געווארן גוט און גרונטליך אפגעשווענקט.

אויב וויל מען עס שבת אדער יו"ט, זאל מען עס לכתחילה אפשווענקען ערב שבת און ערב יו"ט, צוליב דעם חשש פון איסור בורר.

די וואס מאכן מאסט אדער וויין, זאלן אפשווענקען די טרויבן, און נאכ'ן אויסקוועטשן זאל מען עס דורכזייען מיט א סחורה/נעם זייער.

נעקטערין Nectarine

פיעטש Peach

פלוים Plum

איז ריין פון וועריס. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפולט, קען זיין אז דארט איז ווערעמדיג, זאל מען עס אוועקשניידן. ס'קען זיך אויך טרעפן דעריין גאר זעלטן א ווארעם ביים קערל, איבערהויפט ווען דער קערל איז צעשפאלטן, דעריבער איז דא וואס זענען מהדר עס אויפצושניידן און באקוקן.

צוליב דעם חשש פון באשמירטע שאלעכץ, איז א הידור עס צו וואשן מיט זיף וואסער. מ'איז נישט מחויב דאס אפצושיילן.

געטרוקענע פרונס (prunes): פון גוטע קוואליטעט זענען ריין פון וועריס.

סטראבעריס Strawberries

אלע סארטן פרישע און געפרוירענע זענען זייער ווערעמדיג, ממילא זאל מען עס נישט נוצן. (מ'מען עס נאר נוצן דורכ'ן אפשניידן די בלעטער, מיטשניידן א דינע שיכט פונעם סטראבערי, זיכער מאכן אז ס'איז נישט געווארן קיין לאך, דערנאך אפשיילן דעם גאנצן סטראבערי, זיכער מאכן אז ס'איז גאנץ גלאט און גריבלעך, און אפשווענקען אונטער א שטארקן שטראם וואסער, רייבנדיג דעריין מיט די הענט.)

די מיט דער השגחה פון מערכת הכשרות, ווערן באקוקט דורך משגיחים מומחים און זענען נקי מחשש תולעים.

פייגן Figs

פרישע: קען זיין ווערימדיג פונדרייסן, דעריבער זאל מען דאס אפואשן אונטער א שטראם וואסער, רייבנדיג דעריין יעדעס איינע באזונדער. און דערנאך זאל מען עס צושניידן אין האלב, און אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענגעל.

געטרוקענטע: זענען זייער ווערימדיג אינעם פלייש צווישן די קערלעך. היות די וועריס זענען זייער שווער צו באמערקן, דעריבער איז דא וואס זענען זיך מונע דאס צו עסן.

פיינעפל Pineapple

די שאלעכץ און די אויבערשטע בלעטער זענען זייער ווערעמדיג. דעריבער זאל מען אכט געבן ווען מ'שיילט עס אפ, אז ס'זאל נישט בלייבן קיין ברוינע פינטעלעך פונעם שאלעכץ אויפ'ן פיינעפל, דערנאך זאל מען גוט אפשווענקען דעם פיינעפל.

אויב מ'נוצט די בלעטער אויף צו באצירן א פרוכט טאך וכדומה, דארף מען עס ארומנעמען מיט א פלעסטיק.

פיינעפל פראדוקטן מיט דער השגחה פון מערכת הכשרות ווערן געמאכט נאר מיט די אינעווייניגסטע טיילן בלי חשש תולעים. די קאנזערווירטע (canned) זענען געפאקט אין סירופ, נישט אין עכטע דזושס.

ראזשינקעס Raisins

אלע סארטן, די טונקעלע און די ליכטיגער, זענען זייער ווערעמדיג. זיי קלעבן זיך אן צום טרויב ווען זיי זענען נאך אויפ'ן פעלד. ס'איז נישט דא קיין שום וועג וויאזוי דאס צו רייניגן, דעריבער זאל מען עס נישט נוצן.

אין די פראדוקטן מיט דער השגחה פון מערכת הכשרות ווערט גענוצט נאר "קארענטס" (currents) וואס זענען ענליך אין אויסזען צו ראזשינקעס און זענען ריין פון וועריס.

טשעריס Cherries

פאנגא Mango

פילגרוים Pomegranate

פאפאיע Papaya

קאקאנאט Coconut

קיווי Kiwi

קרענבעריס Cranberries

איז ריין פון וועריס.

אפגעשיילטע: איז ריין פון ווערים. געבראטענע און געפרעגלטע דארפן האבן א פארלעסליכע השגחה.

	בראזיל-ניס Brazil Nut
	הזלניס Hazelnuts
	פאנדלען Almonds
	פאקאדעניע ניס
	פאנפקין סידס
	פיקאנס Pecans

געבראטענע און געפרעגלטע, אדער אויב ס'האט א "פלעיוואר/סיוזאנינג": דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

איז געווענליך ריין פון ווערים, מ'איז נישט מחויב דאס צו באקוקן, אבער אויב מ'באמערקט א לאך אינעם ניס, דארף מען עס עפענען און באקוקן, און אויב מ'טרעפט ווערים אדער איינע פון די סימנים פון ווערים, זאל מען עס נישט נוצן.

	קעסטן Chestnuts
<p>ס'איז אפט ווערעמדיג, דערפאר מעג מען עס נאר נוצן דורכ'ן צעשניידן אויף האלב און באקוקן. אויב ס'איז אויפגעגסן אדער ס'זעט אויס פארפולט, איז דאס א סימן פון ווערים און מ'זאל עס נישט נוצן. מ'קען עס אויך באקוקן נאכ'ן קאכן.</p> <p>די געקאכטע וועלכע האבן די השגחה פונעם מערכת הכשרות זענען בישול ישראל און נקי מחשש תולעים.</p>	

	פאפיטעס Carob
<p>אופגעשיילטע, אויך די באזאלצענע: ס'איז נישטא דערביי קיין בישול עכו"ם.</p> <p>ביי די וואס האבן 'פלעיווארס' זענען דא חששות, ווי אויך קען עס זיין חלב עכו"ם.</p>	

עס קען זיך טרעפן דערין ווערים, דעריבער איז ראטזאם אז מ'זאל עס באקוקן.

אפגעשיילטע: עס דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

אפילו ביי ניסלעך מיט א פארלעסליכער השגחה קען זיך מאכן דערין ווערים נאכ'ן פאקן, דעריבער דארף מען אליין פארזיכטיג זיין, לויט די פאלגנדע הוראות.

אין א פאל וואס ניסלעך איז געשטאנען א לענגערע צייט, בערך 4 וואכן, אויף א ווארעמען פלאץ, למשל אין א שראנק נעבן דעם געז רענטש, איז עס אפט ווערעמדיג און מ'איז מחויב צו קוקן אויב ס'האט נישט קיין ווערים, אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערים אדער מילכן.


מדקדים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערים.

פאלגענד זענען די דריי סימנים: [1] א געוועב: ביים ארויסגיין פונעם שאכטל בלייבט עס הענגען, דורכ'ן זיין צוגעקלעבט איינס צום אנדערן, אדער דורך א פאדעם. ווען ס'קלעבט נאר איינציגווייז צום שאכטל, דעמאלט איז דאס static electricity, און נישט קיין געוועב. [2] צוזאמגעקלעבטע שטיקלעך: אויב ביים צעברעכן די צוזאמגעקלעבטע שטיקלעך ווערט עס אינגאנצן צעברעקלט, אזוי ווי ביים צעברעכן א שטיק זאלץ/צוקער, איז עס א סימן פון ווערים. אבער אויב דאס איז געווען אין פרידזשידער, קען פאסירן די זעלבע זאך צוליב נאסטיקייט און נישט צוליב ווערים. [3] אסאך ברעקעלעך: וואס האבן אן אייניגע מאס אינעם אויסזען.

	וואלנאטס Walnut
	פיסטעטשוס Pistachios
	קעשוס Cashews

ס'איז געווענליך ריין פון ווערים, מ'איז נישט מחויב דאס צו באקוקן. פונדעסטווען איז גלייך אז מ'זאל דאס אלעמאל באקוקן.

געבראטענע און געפרעגלטע, אדער אויב ס'האט א "פלעיוואר/סיוזאנינג": דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

	פינאטס Peanuts
---	--------------------------

אפגעשיילטע, אויך די באזאלצענע: עס איז נישטא קיין בישול עכו"ם, ס'האט נישט קיין חששות און ס'איז ריין פון ווערים.



ניסלעך