



Pésaj 5773-2013



Estimados amigos:

Estamos próximos a la festividad de Pésaj, en la cual la Torá permite únicamente el consumo de cereales no leudados, quedando prohibido el jametz. Están incluidos en esta categoría los panes, galletas y demás productos que contengan trigo, cebada y los otros cereales especificados en la Torá. Adicionalmente la Torá nos encomienda no tener el jametz en nuestra posesión durante Pésaj.

Si hace algunos años era muy simple saber qué producto contiene jametz y cuál no, con el desarrollo y los avances de los últimos años de la industria alimenticia, y con el uso de cada vez más ingredientes en la elaboración de productos para el consumo humano, se requiere de un gran conocimiento de procesos e ingredientes para poder garantizar que no contienen jametz, incluso en ocasiones teniendo que visitar e inspeccionar la planta de producción para poder asegurar al consumidor Kasher que el producto que llega a su mesa durante Pésaj es 100% libre de jametz.

Por ello en los últimos años el Comité de Kashrut se ha esforzado en realizar las inspecciones e investigaciones necesarias, e incluso producciones especiales cuando el caso lo amerita, para así poder ofrecer a nuestra Comunidad una gama completa de productos para Pésaj, desarrollándose así la tradicional venta anual de Pésaj que se realiza en el Templo Maguén David, así como en el Centro Maguén David.

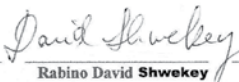
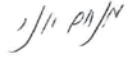

Como complemento a nuestra venta de productos para Pésaj, ofrecemos a los miembros de nuestra Comunidad esta cuarta edición del Manual de Pésaj para el Consumidor Kasher, elaborado por R. Isaac Sitt del Departamento de Kashrut.

Este Manual incluye un listado de productos comunes con su estatus para Pésaj, así como las leyes básicas de Tebilá y Hejsher Kelim, las cuales son muy prácticas en la temporada de Pésaj.

Esperamos que este manual sea de ayuda para quienes lo consulten, y agradecemos cualquier sugerencia que pueda incluirse en ediciones posteriores.

VAAD HARABANIM

KASHRUT MAGUÉN DAVID



 Rabino David Shwekey Rabino Menajem Juni


Hejsher Kelim:

Para poder utilizar en Pésaj los platos, utensilios, aparatos de cocina y objetos que estuvieron en contacto con alimentos *jameitz* durante el año, es necesario que pasen por el proceso de "Hejsher kelim", (procedimiento por el cual pasa un utensilio para hacerse kosher le Pésaj). Aunque estas leyes permiten el uso de dichos utensilios para Pésaj, los rabinos recomiendan tener instrumentos de cocina designados exclusivamente para los días de Pésaj siempre que sea posible.

A continuación, se describirán las normas de Hejsher de los diferentes tipos de utensilios.

Ollas, parrillas, platos y cubiertos

El *Hejsher Kelim* dependerá del material del cuál esté hecho éste para definir si puede o no pasar por el proceso de Hejsher.

Material	¿Se puede hacerle hejsher?	Comentario
Madera	Sí	Si la madera esta agrietada no se le puede hacer <i>hejsher</i> .
Metal	Sí	
Porcelana	No	
Plástico	Sí	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.
Barro	No	

Material	¿Se puede hacerle hejsher?	Comentario
Cristal	Ver comentario	Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de cristal que usaron durante el año sin <i>hejsher</i> . Los ashkenazim no los utilizan aunque se les haga <i>hejsher</i> .
Granito	Sí	
Acrílico	Sí	
Formica	Sí	
Cerámica	No	
Pyrex	Sí	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. Los ashkenazim no los utilizan aunque se les haga <i>hejsher</i>
Peltre	No	En caso de necesidad consultar con su Rabino
Teflón	Sí	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.
Corel	Ver comentario	Aplican las mismas leyes que el cristal.

Cuando un utensilio se usó en caliente con un alimento sólido (sin líquidos) el proceso de *Hejsher* es por medio de *libún jamur*, el cual consiste en calentar el utensilio al rojo vivo. Al ser este proceso difícil de llevar a cabo, no se deben usar estos utensilios en Pésaj. Algunos de ellos con estas características son las ollas y parrillas para asar, o el sartén que se usa con el aceite en aerosol (Pam).

En caso de utensilios que se usaron con líquidos en caliente se realizará *Hejsher* de la siguiente forma:

Suspender su uso de *jamez* por 24 horas

- 1) Utensilios limpios por completo incluyendo el lugar donde se atornilla el mango, el cuál se debe desarmar para poder limpiarlo por completo.
- 2) Introducirlos en agua hirviendo y dejarlos hasta que vuelva a hervir el agua.
- 3) Sumergirlos en agua fría.

Hornos

Suspender su uso de *jamez* por 24 horas.

- 1) Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida con un limpiador abrasivo (por ejemplo Easy-Off), especialmente en las esquinas y en el cristal de la puerta. No es necesario remover las decoloraciones negras que aparecen en las paredes del horno.
- 2) Una vez que el horno esté limpio hay que dejarlo prendido a una temperatura de 300 grados centígrados por dos horas.

Como las rejillas del horno se utilizan durante el año con *jamez*, para poder usarlas en Pésaj se debe poner una olla vacía entre la rejilla y el recipiente con el alimento a hornearse.

Hay opiniones rabínicas que no aceptan el *Hejsher* antes mencionado y condicionan el uso del horno a que los alimentos sean introducidos en una caja de metal herméticamente cerrada. Aunque es meritorio seguir esta opinión, la otra opción está autorizada.

El que quiere seguir la opinión estricta y no puede conseguir la caja de metal, puede introducir a comida al horno bien tapada después de haber realizado el *Hejsher* antes mencionado.

Estufas

Suspender el uso de jametz por 24 horas.

- 1) Rejillas: prender la flama durante 20 ó 30 minutos y poner un comal sobre ellas para que se expanda el calor.
- 2) Quemadores: sólo es necesario limpiarlos.
- 3) Parte baja de la estufa (donde están los quemadores): echarle agua hirviendo después de haberla limpiado por completo.
- 4) Verter agua fría sobre la estufa.

Horno de microondas

Suspender su uso por 24 horas.

- 1) Limpiarlo completamente.
- 2) Introducir un vaso de agua con jabón y calentarlo por un lapso de 5 a 10 minutos.
- 3) Toda la comida que sea introducida durante Pésaj deberá tener doble cobertura (por ejemplo, dos bolsas de plástico).

Fregadero

Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.

- 1) Secarlo completamente.
- 2) Verter en él agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.

Nota: Si se volvió a calentar agua para verterla, se debe volver a secar la superficie antes de hacerlo.

Molino de carne

Si el molino es utilizado solamente para carne no requiere *Hejsher*.

Si éste es utilizado con trigo u otros ingredientes que pueden contener jametz, se le debe hacer *Hejsher* de la siguiente manera:

- Verificar que esté completamente limpio, desarmándolo por completo y quemando por medio de un soplete los residuos que no se puedan desprender. (por motivos de seguridad se recomienda no utilizar el soplete en su hogar).
- Otra opción para la eliminación de aquellos residuos es desarmarlo y limpiarlo lo mejor que se pueda y después poner el molino dentro de un horno prendiéndolo a su máxima temperatura por dos horas.

En caso que se haya usado con cebolla o chile:

- Si los residuos de los alimentos se eliminaron por medio de un soplete, se deberá hervir agua en una olla e introducir el molino, esperar hasta que vuelva el agua a hervir y retirar el molino para sumergirlo en agua fría.
- Si el molino fue quemado por completo por medio del soplete o si se introdujo dentro de un horno, no es necesario su inmersión en agua hirviendo.

Cubierta de cocina

Si no se ha utilizado para apoyar cosas calientes, es suficiente un lavado con agua y jabón.

Si se utiliza para apoyar cosas calientes se deberá seguir el siguiente proceso:

- 1) Limpiarla por completo.
- 2) Asegurarse de que esté seca.
- 3) Verter sobre ella agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.

Si se teme que el agua pudiera dañar la cubierta, existe la opción de cubrirla completamente con plástico grueso (que no se rompa con facilidad), asegurándose de que no quede ningún líquido entre el plástico y la misma. Nota: Si se volvió a calentar agua para verterla, se debe volver a secar la superficie antes de hacerlo.

Mesas

Si éstas son de vidrio, no requieren *Hejsher*, según la tradición sefaradí. Si son de otro material, se deben utilizar poniendo un mantel de plástico para que la comida no llegue a estar en contacto directo con la mesa. Lo mismo aplica en las mesas de vidrio según la tradición asquenazí.

Utensilios no aptos para Hejsher

- Los utensilios que se pudieran arruinar con el *Hejsher* no deben pasar por el mismo, ya que el temor a que eso ocurra puede ocasionar que este proceso no se haga debidamente.
- Aquellos utensilios y aparatos que no puedan limpiarse por completo ya que puede quedar *jametz* acumulado. Ejemplo de esto son las botellas con cuello estrecho o la tapadera de la olla exprés.

Tebilat Kelim

Con motivo de Pésaj muchas personas compran nuevos utensilios para la cocina, por lo que creemos oportuno ofrecer en este espacio algunos lineamientos generales acerca de la mitzvá de Tebilat Kelim; si desea mayores detalles, consulte con su rabino.

La mitzvá consiste en sumergir un utensilio en una tebilá o en el mar (no en un lago o río) antes de ser utilizado. El utensilio deberá estar limpio de cualquier residuo (incluyendo etiquetas del fabricante y residuos del pegamento).

Los utensilios de metal y vidrio requieren tebilá con su respectiva berajá (bendición), los de porcelana y cerámica requieren tebilá sin decir la bendición, los utensilios de madera, plástico, piedra y barro no requieren tebilá.

El abrelatas y el destapador no requieren ser sumergidos en la tebilá.

Antes de sumergir los utensilios es necesario mojarse la mano con agua de la Tebilá y sostenerlos de manera que el agua entre en contacto con todo el utensilio

La bendición para los utensilios es la siguiente:

”ברוך אתה ה אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וציונו על טבילת כלים”

**”Baruj atá Ad--nai Eloh-enu Mélej Haolam asher kideshanu
bemitzvotav vetzivanu al Tebilat Kelim”**

La lista de platillos que se pueden preparar con pescados es interminable, ya que su delicioso sabor encanta a cualquiera. Si a eso le añadimos su alto nivel proteínico, se vuelve un manjar. Sin embargo es sabido que no todos los pescados son kosher:

El pescado según la Torá debe presentar dos señales para considerarlo kosher que tenga Senapir (aleta) y kaskéset, sin embargo el Talmud establece que todos los pescados que tienen kaskeset tienen también snapir por lo cual solo hace falta identificar el kaskeset para que un pescado sea kosher.

La pregunta que salta es ¿qué es kaskéset? Normalmente se traduce como escamas, sin embargo, no todos los pescados que tienen escamas son kosher. Los jajamim establecieron que escamas que no pueden ser separadas de la piel del pescado sin romperla, no son kaskeset ya que se consideran como parte de la piel, por lo cual antes de decidir si un pescado es kosher es necesario removerle algunas escamas para asegurarse de que se pueden separar de la piel sin romperla.

Para asegurarse que un pescado sea kosher es necesario revisar las escamas uno mismo y no es suficiente con conocer el nombre del pescado ya que no hay manera de identificar si el tipo de pescado que le están vendiendo a uno es el que le dijeron, ya que se ha encontrado en repetidas ocasiones que se hace pasar un pescado por otro por razones económicas.

Por lo cual no está permitido comprar pescado fileteado, a menos que tenga un pedazo de piel adherido al filete en el cual se vean las escamas, o que uno mismo vio cómo fue fileteado, por lo cual no está permitido mandar al personal de servicio a comprarlo ya que es necesario que un judío vea las escamas. La excepción a esta regla es el salmón, ya que su color naranja lo distingue del resto de los pescados y eso se considera suficiente para cerciorarse que vino del salmón y no hace falta ver sus escamas.

Esta es una de las razones por la cual no se puede comprar cualquier atún enlatado y es necesario que cuente con supervisión kosher, en el caso de la partida especial de atún de KMD, el mashguiaj viaja a las costas Pacífico mexicano en donde se procesa el atún.

Otro problema al que nos enfrentamos es que en la misma pescadería cortan con los mismos utensilios pescados no kosher, ya que a pesar de que no se utiliza calor, la grasa y la sangre del pescado se quedan impregnados en ellos, por lo cual es preciso que laven la tabla y el cuchillo antes de que fileteen el pescado y después de comprarlo se frote el pescado en casa con jabón para eliminar cualquier resto de grasa o sangre que pudiera quedar adherido a él.

Vino hecho en casa... una tradición que perdura

Nuestra comunidad se caracteriza por la comida casera, y una de las costumbres más arraigadas es el vino hecho en casa. Su origen se remonta a las primeras generaciones que llegaron a México y que, a falta de vino kosher, empezaron a hacer vino. Hoy en día a pesar de la variedad de vinos que se pueden conseguir fácilmente, la costumbre de hacerlo en casa sigue transmitiéndose de madre a hija llenando nuestros hogares con ese toque único (y económico), por lo cual quisiéramos aprovechar esta oportunidad para analizar las implicaciones halájicas que presenta el proceso de hacer vino.

El vitrolero

Normalmente se utiliza un vitrolero de vidrio, ya que conserva mejor el sabor de la uva; éste, como el resto de los utensilios de vidrio, necesita ser sumergido en la Tebilá. Sin embargo no se debe recitar la berajá.¹

Presencia de gusanos

En el caso del vino la presencia de gusanos no es un tema que deba preocuparnos, ya que las uvas no vienen agusanadas, y solamente se encuentran pequeñas telarañas (u otro tipo de insectos) adheridas a ellas que deben ser removidas antes de meter las uvas al vitrolero. Durante el tiempo que se encuentran las uvas en el vitrolero, éste normalmente se encuentra tapado, e incluso en el caso que pudiera encontrarse algún insecto no es relevante ya que el vino se cuele antes de ser servido y el insecto no llega a la botella.

Setam Yenam

En la época de la Guemará los jajamim prohibieron sacar provecho de un vino que tuvo contacto con un no judío debido a que la práctica común en esa época era verter el vino en altares para servir a sus dioses². Por ello, cuando se hace vino se tiene que tener cuidado que éste no entre en contacto con un no judío, salvo en los siguientes casos:

Vino Mevushal (hervido)

El vino que había pasado por un hervor no era considerado propicio para sus altares, por lo cual los jajamim no extendieron la prohibición para este vino.

- 1 גישה מרב הליבט יעב אל מויק ילכד העד איבמש (כ"ק נמיס ד"וי) א"ער ישודיחב נייע. הליבט מינועט מא תקולחמ שיש מילכב אלא לקהל ניאד קיסמו וילע.
- 2 א' דומע אל פד ז"ע נייע.

Para que un vino se considere mevushal (hervido) tiene que alcanzar todo el vino³ el punto de hervor⁴. Por eso muchas familias acostumbran hervir el vino para no tener que preocuparse que alguien lo toque.

Nota: En los vinos kosher que se comercializan existen dos variedades: unos que son mevushal⁵ y otros que no lo son; esto está indicado en la etiqueta del vino.

Vino Dulce

El vino que tenía miel o azúcar tampoco era propicio para el altar, por lo cual la prohibición de *Setam Yenam* no aplica en estos casos⁶; para que un vino se considere dulce necesita tener una cantidad de azúcar en una proporción de 1 kg. de uva por ½ kg. de azúcar.⁷

Nota: *El azúcar que se utiliza para fermentar la uva no se toma en cuenta para considerar el vino como dulce⁸, ésta tiene que ser agregada después de haber fermentado la uva y de convertirla en vino.*

Para asegurarse que una botella de vino que no es mevushal ni dulce no entre en contacto con un no judío, es necesario tomar ciertas precauciones cuando uno no se encuentra dentro de su hogar, y que no puede supervisar que el vino no haya sido tocado:

➤ En el caso de que la botella o vitrolero estén abiertos o cerrados de manera que no se notara si los abrieran, es necesario poner dos señales, por ejemplo: cinta adhesiva pegada en la tapa de la botella escrita en la unión de la cinta adhesiva con dos letras. Con esto nos podemos asegurar que no fue abierta, ya que es muy difícil que las letras queden exactamente en el mismo lugar que se escribieron. También se puede guardar bajo llave⁹.

- 3 דירצהלו רימחהל ותנקסמו אל וא נייה בורב יד מא תקולחמ איבמש הכרב ירוישוב נייע.
נייה לכ לש לוישב
- 4 (מש) ד"שו (ג' פיעס ג"כק נמיס ד"וי) ע"שב נייע.
- 5 מא הלודג תקולחמ שי מיקסופבו רוטסיפ י"ע מילשובמ מה ללכ קרדב מירכומש תוניי.
כ' קרפ ב"ח) נויצל רואבו (ב"נ נמיס ב' ד"וי) השמ תורגאב נייע אל וא לשובמכ בשחנ רוטסיפ
מכה תלאש השעי דחא לכ אנידלו (ח"י הרעה
- 6 (ד' פיעס ג"כק נמיס ד"וי) ע"ש נייע.
- 7 א.טילש רנזאוו ה"שר ג"הרה משב א"טילש ליווט המלש ר' ג"הרה ונל רמא נכ.
- 8 נמניה מ"ר ג"הרהו ראמיעכרפ י"ר ג"הרה ונל רמא נכ.
- 9 ד' פיעסבו תומתוה ינש יעב רסנ נייד בותכ (א' פיעס ח"יק נמיס ד"וי) ע"שבש פ"עא.
חרוט שיש נויכ ונמזבד בתכש (מש) מיחה רכב נייע, דחא מתוחכ וליפא יוה אל התפמד בתכ
מויהד ול רמא ניילק ש"מר ג"הרהש יל רמא א"טילש ליווט המלש ג"הרהו, דחא מתוח ירקמ פיידל

Berajá

La berajá del vino es Baruj atá Ad-nai Eloh-nu Mélej Haolam Boré Perí Haguefen. Si se le agrega agua para rebajarlo mientras la cantidad de ésta siga siendo menor que el vino (49%), se pronuncia la misma berajá¹⁰; si se agrega más agua existe discusión entre los Jajamim, según la costumbre sefaradí la berajá será Baruj atá Ad-nai Eloh-nu mélej haolam shehacol nihiya bidbaró.

Nota: En caso de que sí se dejó la botella sin haber tomado las precauciones o que el no judío tocó la botella de vino, consultar con su rabino.

Síntesis:

Lineamientos a seguir para la elaboración de vino kosher en casa:

- Sumergir el vitrolero en una tebilá.
- Limpiar las uvas y colar el vino antes de servirlo.
- Hervir el vino en su totalidad y en el caso de que no desee hacerlo guardarlo bajo llave o cerrarlo con cinta adhesiva y escribir en la unión dos letras, para asegurarse que el no judío no ha abierto la botella.
- No aumentar más del 49% de agua para que su berajá siga siendo boré perí haguefen.

¿Como Kitniot?

Al hacer nuestras compras de Pésaj todos hemos visto productos marcados con la leyenda 'kitniot', pero ¿qué es exactamente 'kitniot'?

La Torá al expresarse sobre los granos que están prohibidos durante Pésaj se refiere a la expresión 'Jimutz' que quiere decir 'fermentar'. Este proceso solo se da en cinco granos que son: trigo, cebada, espelta, avena y centeno, por lo que estos cinco son los que están prohibidos por la Torá.

תומתוח ינשכ תוהתפמה תא מיבישחמ.

(ד"ר נמיס) מייחה רכה בתכ נכ.

Kitniot (comúnmente referidos como legumbres) son granos que su proceso de fermentación es parecido al los cinco granos prohibidos, pero al no ser una fermentación como tal no fueron prohibidos por la Torá. Existen diferentes costumbres con respecto al consumo de Kitniot durante Pé saj; aunque la costumbre ashkenzí y de algunas comunidad sefaraditas es abstenerse de consumirlos, la costumbre de otras comunidades sefaraditas (provenientes de Siria, Líbano Egipto, etc.) es sí consumirlos, y como medida precautoria se acostumbra revisar el arroz tres veces.

En el libro Mishná Berurá se citan diferentes razones para esta prohibición, una de ellas es que debido a que la siembra de estos granos y los de jametz se hace en lugares cercanos, existe la probabilidad que se mezclen. En la actualidad, a pesar de que sí existen campos separados para los diferentes granos, esta mezcla se puede dar en el momento del almacenamiento en los silos. Otra razón es que la gente puede confundirse entre que granos que están permitidos y aquellos que no, por lo cual se acostumbró no consumirlos.

Es importante notar que incluso según los que no acostumbran consumirlos no se les aplica las mismas leyes que el jametz, por lo cual es permitido mantenerlos en la casa e incluso utilizarlos para otros usos (p.e. prender las velas con una aceite de kitniot).

NO COMAS DE MÁS... ¿CUÁNTO COMER EN EL SEDER DE PÉ SAJ?

	<i>Medida</i>	<i>Medida preferente</i>
Matzá	20 gramos	30 gramos
Maror (tallo de lechuga)	40 gramos	
Maror (hojas de lechuga)	30 gramos	
Vino	86 ml	150 ml

No apto para pérsaj

¿Qué puedo comprar en el súper sin supervisión?

A continuación te presentamos una lista de las cosas que se pueden adquirir en cualquier lugar a pesar de que no están supervisadas

CATEGORÍA	PRODUCTO	OBSERVACIONES
Azúcares y endulzantes	Azúcar Blanco	
Azúcares y endulzantes	Azúcar Estándar	
Azúcares y endulzantes	Azúcar Glass	
Azúcares y endulzantes	Glucosa de Maíz	
Frutas en Almíbar	Durazno	Excepto hecho en China. Solo si sus ingredientes son únicamente: agua, durazno, fructosa, azúcar, ácido cítrico
Frutas en Almíbar	Pera	Excepto hecho en China. Solo si sus ingredientes son únicamente: agua, pera, fructosa, azúcar, ácido cítrico
Frutas en Almíbar	Piña	Excepto hecho en China. Solo si sus ingredientes son únicamente: agua, piña, fructosa, azúcar, ácido cítrico
Frutas en Almíbar	Mango	Excepto hecho en China. Solo si sus ingredientes son únicamente: agua, mango, fructosa, azúcar, ácido cítrico
Frutas Secas	Ciruela	Solo si no contiene saborizantes
Frutas Secas	Dátil	Solo si no contiene saborizantes. Checar tolaím.
Frutas Secas	Durazno	Solo si no contiene saborizantes
Frutas Secas	Higo	Solo rebanado o en cubos. Checar tolaím
Frutas Secas	Nectarina	Solo si no contiene saborizantes
Frutas Secas	Pera	Solo si no contiene saborizantes
Frutas Secas	Piña	Solo si no contiene saborizantes
Harinas	Almidón de Maíz	Aún el modificado
Harinas	Harina de Trigo	Excepto harinas para pasteles
Pastas	Pastas de trigo	Si en los ingredientes solo contiene sémola de trigo, agua y vitaminas
Pastas	Pasta de Arroz	
Polvo para hornear	Polvo para Hornear	
Tes	Te de Hierbabuena	Solo si no contiene saborizantes
Tes	Te de Limón	Solo si no contiene saborizantes
Tes	Te de Manzanilla	Solo si no contiene saborizantes
Tes	Te Negro	Solo si no contiene saborizantes

LISTA DE PRODUCTOS 2013-5773

En Pésaj son comunes las confusiones en las que el público se ve envuelto con respecto a los productos que necesitan supervisión. Por ello se decidió elaborar una lista con la mayoría de los productos que normalmente se encuentran en una casa y con sus respectivas especificaciones. La lista se divide en cuatro puntos:

- 1. Productos que no requieren supervisión.-** Que debido a sus ingredientes o porque no son propicios ni para consumo canino no se consideran jametz.
- 2. Productos que requieren supervisión.-** Que debido a que sus ingredientes pueden contener jametz es necesario venderlos y adquirir para Pésaj sólo aquellos que cuenten con supervisión.
- 3. Problemas de kashrut.-** Las razones por las cuales un producto necesita supervisión son variadas; sin embargo se podrían clasificar en dos:
 - **Que alguno de sus ingredientes sea jametz**
 - **Que el producto o alguno de sus ingredientes sean elaborados en los mismos equipos de manufacturación que otros productos jametz.**
 - **En la lista explicamos algunas de las complicaciones que pueden encontrarse en los diferentes productos, por falta de espacio no se detallarán todos los problemas que puede haber en cada producto.**
- 4. Notas.-** En esta columna se enlistaron diferentes observaciones, así como las marcas permitidas de algunos productos que pueden ser comprados en cualquier supermercado, los demás productos Kosher Le Pésaj estarán disponibles en la venta de Pésaj.

El Comité de Kashrut les desea
un Pésaj Kasher Vesameaj

Productos

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
----------	---------------------------------------	---	----------------------	-------

Aceite vegetal		●	Contiene aditivos que pueden ser jametz	Kitniyot Marcas autorizadas: 123, Corona, Monarca, Pirámide, Bolsa y Coral No hace falta venderlo, por lo tanto se puede utilizar para encender las velas de shabat
Aceite de oliva extravirgen		●		
Agua mineral (sin sabor)		●	El gas puede ser derivado a partir de la fermentación de grano	Marca autorizada: Peñafiel
Agua purificada	●			
Arroz		●	Pueden ser empacados en equipos que procesan jametz o adyacentes a los mismos.	

Informa: Para Pésaj quedan autorizadas las siguientes marcas de arroz empacadas por Empacadora y Comercializadora de Granos Patrón: Marca Campo Dorado: Calidad arroz super extra en presentación de 900 grs, y un kilo. Arroz grueso y largo. Marca Morelos: Calidad arroz super extra en presentación de 900 grs. y un kilo. Arroz grano largo, delgado Sinaloa, Grano Grueso. Marca Patrón Mexicano: calidad de arroz super extra en presentación de un kilo. Arroz grano largo.

Atún		●		
Azúcar	●			Estándar y refinada
Azúcar mascabada		●		
Bicarbonato de sodio puro	●			
Brandy		●		
Café instantaneo		●	Muchas compañías le adicionan maltodextrina que puede ser jametz	Marcas autorizadas: Folgers y Taster's Choice regular no descafeinado

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Café de grano, molido o turco	●			Debido a que en tiendas pequeñas pueden moler otras cosas en el mismo molino es preferible comprarlo de fábricas especializadas
Carne cruda	●			Se acostumbra a ser estrictos y solo comprar carne Kasher Le PéSAJ
Catsup		●		
Chiles enteros secos (excepto chipotle)	●			
Chipotles		●	En algunas ocasiones se le agrega aceite y sabores artificiales	
Cocoa		●		Marca autorizada: Cocoa Hershey's (sólo si esta hecha en Estados Unidos)
Colorantes de alimentos		●		
Comida de bebé		●	Normalmente está hecha a partir de jametz	
Comida para mascotas		●		
Comida para mascotas del zoológico		●		No se debe comprar

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Crema batida (whip)		●		
Ensaladas empacadas		●		
Especias		●	Pueden contener aceites y agentes que evita que se hagan grumos, que pueden ser jametz	
Fórmula de bebé		●		Kitniyot Marcas autorizadas: Isomil y Similac (hechas en Irlanda o e Holanda)
Frijol natural	●			Kitniyot Es necesario revisar de Tolaim
Fruta congelada		●	Puede ser procesada en el mismo equipo que pasta	
Fruta en almíbar		●	Puede contener conservadores que son derivados de jametz	
Fruta fresca precortada en bolsa		●	Puede tener antioxidantes que pueden ser jametz	
Fruta seca		●	Es común que le rocíen con harina de trigo o avena para evitar que se peguen	

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Gefilte fish (congelado)		●		
Harina de maíz		●		
Hielo	●			
Huevos	●			Es bueno comprarlos antes de PéSAj y limpiarlos
Jamaica		●	Puede contener conservadores que son derivados de jametz	
Jugos envasados		●	Pueden contener saborizantes, enzimas y agentes clarificantes que pueden ser jametz	
Leche y productos lácteos		●	Pueden ser procesados en equipo que se utilizó para productos que contienen jametz	<p>Productos autorizados</p> <p>Marca Alpura (lacteo no jalab Israel)</p> <p><u>UTetra top semi</u></p> <p>Leche parcialmente descremada pasteurizada adicionada con vitaminas A y D</p> <p><u>UTetra top clásica</u></p> <p>Leche entera, pasteurizada, adicionada con vitaminas A y D</p> <p><u>USemi</u></p> <p>Leche parcialmente descremada pasteurizada, adicionada con vitaminas A y D</p> <p><u>UAlpura clásicaU</u></p> <p>Leche entera pasteurizada adicionada con vitaminas A y D.</p>
Lenteja	●			Kitniyot
Maíz palomero	●			Kitniyot

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Mayonesa		●		
Medicinas que no tienen sabor	●			Checar las halajot de medicinas en el hotline de PéSAJ
Medicinas que tienen sabor		●		Checar las halajot de medicinas en el hotline de PéSAJ
Mezclas para pastel		●		
Miel		●	Puede compartir equipo con otros productos jametz	Marca autorizada: Naturamiel
Mostaza		●		
Nueces, almendras, avellanas, macadamias, pistaches, cacahuates, nuez de la india y pepitas entera o picadas (no molidas, tostadas o fritas)	●			Los cacahuates y las pepitas son kitniyot En caso de Comprar en una tienda que también manjea jametz, tener precaución con este. Revisar que no este junto o en la misma bolsa o que se haya revuelto con la cuchara que se sirvió.
Papas fritas		●		
Pescado fresco	●			Ver artículo "En el mar la vida es más sabrosa"
Plastilina play doh		●	Contiene harina que es jametz	
Polvo para hornear		●		

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Pozole		●	Puede cocinarse en equipos que procesan jametz	
Productos de pescado (salmón ahumado, surimi, etc.)		●	Pueden contener aditivos que sean jametz o harina de trigo.	
Refresco		●	Contiene ácido cítrico y saborizantes que pueden ser derivado de jametz	Ver agua mineral
Sal yodatada	●			Kitniyot
Sal no yodatada	●			Sin dextrosa o polisorbatos
Salsa de soya		●		
Salsas picantes		●	Pueden contener harina	
Splenda y Nutrasweet	●			Kitniyot Autorizadas solo si tienen el símbolo OU
Te		●		Marcas autorizadas: La Pastora (manzanilla, hierbabuena, negro, limón, y siete azahares). Lagg's (manzanilla, limón, verde y hierbabuena). Lipton (manzanilla y yellow label)

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Tequila		●	Contiene insumos que pueden ser jametz	
Tortilla		●	Contiene aditamentos que pueden ser jametz	
Tostadas		●		
Vainilla		●	Puede contener ingredientes derivados de jametz	
Vegetales congelados		●	Pueden ser procesados en el mismo equipo que pasta	
Verduras peladas		●	Pueden contener antioxidantes que pueden ser jametz	
Verdura sin pelar	●			
Vinagre		●		
Vino		●		
Vodka		●	Puede ser elaborado a base de jametz	

Lista de símbolos kosher

Introducción

Existen más de 1000 agencias de kashrut alrededor del mundo las cuales cuentan con diferentes estándares de kashrut, lo que presenta un dilema diario al consumidor que no sabe en cuál confiar.

El objetivo de esta lista es dar a conocer las agencias de kashrut extranjeras que cuentan con los más altos estándares de kashrut.

La omisión de una agencia de kashrut no implica necesariamente su bajo estándar, siendo que en ocasiones la omisión es por falta de información.

La lista no se refiere a problemas de bishul akum, shejita, tolaim, jalab israel, pat israel, jadash, pescados, pescado con leche y matzot.

ESTADOS UNIDOS

California



**Igud Hakashrus of Los Angeles
(Kehillah Kosher)**

Rabbi Avraham Teichman
+1(323) 935-8383
www.kehillakosher.org



**Vaad Hakashrus of Northern
California**

Rabbi Levy Zirkind
+1(510) 843-8223
www.norcalkosher.org



**Rabbinical Council of California
(RCC)**

Rabbi Nissim Davidi
+1(213) 489-8080
www.rccvaad.org

Vaad Harabonim of San Diego

+1(858) 535-1196 begin_of_the_ skype_highlighting



**Orange-K, Rabbinical Council of
Orange County & Long Beach**

Rabbi Binyomin Fejnland
Tel/Fax: +1
(562) 426-4894



**Kosher Overseers Associates of
America**

Rabbi Zvi Boruch Hollander
+1(323) 870-0011;
www.kosher.org

Colorado



**Scroll K
Vaad Hakashrus of Denver**

Rabbi Moshe Heisler
+1(303) 595-9349
www.scrollk.org

District of Columbia



Vaad HaRabanim of Greater Washington

Rabbi Binyamin Sanders
+1(518) 489-1530
www.capitolk.org

Florida



Orthodox Rabbinat of North Dade

Rabbi A. Groner
+1(305) 931-6204end_of_the_skype_highlighting



**Kosher Miami
Vaad HaKashrus of Miami-Dade**

Rabbi Mordechai Fried
Rabbi Manish Spitz
+1(786) 390-6620
www.koshermiami.org



**Florida K, Florida Kashrus Services,
Vaad Hakashrus of Orlando**

Rabbi Sholom B. Dubov
+1(407) 644-2500
www.flkosher.com

Georgia



Atlanta Kashrus Comisión

Rabbi Reuven Stein
+1(404) 634-4063
www.kosheratlanta.org



Chicago Rabbinical Council (cRc)

Rabbi Sholem Fishbane
+1(773) 465-3900
www.crcweb.org



Midwest Kosher

Rabbi Yehoshua H. Eichenstein
Rabbi Chaim Tzvi Goldzweig
+1(773) 761-4878 Mtarkieltaub@yahoo.com

Indiana



Indianapolis Beth Din
 Rabbi Avraham Grossbaum
 Rabbi Shlomo Crandall
 +1(317) 251-5573 www.lubavitchindiana.com



Indianapolis Orthodox Board of Kashrus Rabbi Shlomo Crandall and Rabbi Avraham Grossbaum, +1(317) 253-5253 scrandall@iquest.net

Iowa



Iowa "Chai-K" Kosher Supervision
 Rabbi Yossi Jacobson
 +1(515) 277-1718
www.chaikosher.com

Kansas



Vaad Hakashruth of Kansas City
 Rabbi Daniel Rockoff
 +1(913) 341-2444x5

Kentucky



Louisville Vaad Hakashrut
 Rav Zelig Sharfstein
 +1(502) 459-1770

Louisiana



Louisiana Kashrut Committee
 Rabbi Nemes
 +1(504) 957-4986
www.louisianakashrut.com

Maryland



Star-K Kosher Certification (Jalav Israel)
 Dr. Avram Pollack
 +1(410) 484-4110
www.star-k.org



**Star-D Certification
(No-Jalav Israel)**
Dr. Avram Pollack
+1(410) 484-4110

Massachusetts



New England Kashrus Lemehadrin
+1(617) 789-4343
www.bostonsepharadic.com

Rabbi Gershon Segal
+1(617) 969-5736



Diamond –K
Rabbi Rachmiel Liberman
+1(617) 469-5000

Michigan



**Council of Orthodox Rabbis of
Greater Detroit
(Merkaz)**
Rabbi Yosef Dov Krupnik
+1(248) 559-5005

**Kashruth Division of the Chabad
House of Western Michigan, Rabbi
Yosef Weingarten +1(616) 957-
0770 www.chabadwestmichigan.com**

**Rabbi Avraham S. Cohen Yeshiva
Beth Yehuda +1(248) 559-5005**

Minnesota



United Mehadrin Kosher (UMK)
Rabbi Asher Zeilingold
+1(651) 690-2137
www.umkosher.com



Blue Ribbon Kosher
Rabbi Baruch Meir Clein
+1(952) 925-3651

Missouri

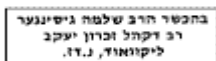


Vaad Hoer of Saint Louis
 +1(314) 569-2770
 www.ovkosher.org

New Jersey



Badatz Mehadrin –USA
 +1(732) 363-7979



Rabbi Shlomo Gissinger (ches-k)
 +1(732) 364-8723



Kashrus Council of Lakewood N.J.
 Rabbi Avrohom Weisner
 +1(732) 901-1888

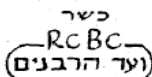


Kof-K Kosher Supervision
 Rabbi Zecharia Senter
 +1(201) 837-0500
 www.kof-k.org



PASSAIC-CLIFTON KASHRUS INC.

Passaic-Clifton Kashrus Inc.
 Rabbi Yechezkel Auerbach
 +1 (973) 553-6940



Rabbinical Council of Bergen County
 Rabbi Meir Brueckheimer
 +1(201) 287-9292

New York-Brooklyn



Rabbi Yechiel Babad (Tartikover Rav)
 +1(718) 951-0952/3

Rabbi Shlomo Mendelson (seuda.com)

+1 (718) 853-0020;



Central Rabbinical Congress (Hisachdus HaRabanim)

Rabbi Yitzchak Glick
+1(718) 384-6765



Rabbi Yisroel Gornish

+1(718)-376-3755



Rabbi Nussen Naftoli Horowitz

Rabbi Benzion Halberstam
+1(718) 234-9514



Kehilah Kashrus (Flatbush Community Kashrus Organization)

+1(718) 951-0481



The Organized Kashrus Laboratories (OK)

Rabbi Don Yoel Levy
+1(718) 756-7500
www.ok.org



Debraciner Rav

Rabbi Shlomo Stern
+1(718) 853-9623



Rabbi Aaron Teitelbaum (Nirbater Rav)

+1(718) 851-1221
rabbi@cymkosher.com



Rabbi Nuchem Efraim Teitelbaum (Volover Rav)

+1(718) 436-4685



Bais Din of Crown Heights Vaad HaKashrus

Rabbi Yossi Brook
+1(718) 604-2500
www.chkosher.com



Vaad Hakashrus Mishmeres L'Mishmeres

Rabbi Jacob Zeide
+1(718)-680-0642



Kehal Machzikei Hadas of Belz
Rabbi Usher Anshel Eckstein
+1(718)-854-3711



Vaad Harabanim of Flatbush
Rabbi Meir Goldberg
+1(718) 951-8585

New York-Manhattan



K'hal Adas Jeshurun
Rabbi Moshe Zvi Edelstein
+1(212) 923-3582
www.kajinc.org



Orthodox Jewish Congregations (OU)
Rabbi Menachem Genack
+1(212) 613-8241
www.oukosher.org

New York-Queens



Vaad HaRabonim of Queens
+1(718) 454-3529
www.queensvaad.org



Kay Kosher Supervisión
Rabbi Dr Solomon Shapiro
+1(718)2631574

New York-Long Island



Vaad Harabanim of the Five Towns and Far Rockaway
Rabbi Yosef Eisen
+1(516) 569-4536

New York-Upstate



Vaad HaKashrus of Buffalo
Rabbi Moshe Taub
+1(716) 634-3990



Machon l'kashrus
Rabbi Mordechai Ungar
+1(845)-354-6632



Bais Ben Zion Kosher Certification
 Rabbi Zushe Blech
 +1(845) 364-5376
 www.kosherfoodproduction.com



Vaad Hakashrus of Mechon L'Hoyroa
 Rabbi Y. Tauber
 +1(845) 425-9565 ext. 101



Rabbi Avraham Zvi Glick
 +1(845) 425-3178



Rabbi Yitzchok Lebovitz
 +1(845) 434-3060



New Square Kashrus Council
 Rabbi C.M. Wagshall
 +1(845) 354-5120



Vaad Hakashruth of the Capital District
 +1(518)-789-1530
 www.vhcd.org



National Kashrut
 Rabbi Yacov Lipschutz +1(845) 352-4448



Rabbi Menachem Meir Weissmandel
 +1(845) 371-5802



Natural Food Certifiers
 Rabbi Reuven Flamer +1(888) 422-4NFC
 www.nfccertification.com

Ohio



Cleveland Kosher
 Rabbi Shimon Gutman
 +1(440) 347-0264
 www.clevelandkosher.org

Chabad Tri-state Kehila kosher
 supervisión
 Rabbi Shlomo Kalmanson
 +1(513) 2666330

Pennsylvania



Community Kashrus of Greater Philadelphia
 Rabbi Mordechai Terebelo
 +1(215)-871-5000



Vaad Harabonim of greater Pittsburgh
 Rabbi Yosef Itkin
 +1(412) 4211437

Tennessee



Vaad Hakehilot of Memphis
 Rabbi Nathan Greenblat +1(901)
 767-2262

Texas



Vaad Hakashrus of San Antonio
 Rabbi Yaakov Cohen
 +1(210) 493-3557 begin_of_the_
 skype_highlighting



The Houston Kashruth Association
 Rabbi Sholem Fishbane
 +1(773)465-3900 begin_of_the_
 skype_highlighting



Texas-K
 Rabbi Sholem Fishbane
 +1(773) 465-3900



Dallas Kosher
 Rabbi Sholey Klein
 +-1(214) 739-6535
 www.dallaskosher.org

Virginia



Vaad Hakashrus of Tidewater
Rabbi Sholom Mostofsky
+1(757) 627-7358
www.chabadoftidewater.com

Wisconsin



Kosher Supervisors of Wisconsin
Rabbi Benzion Twerski
+1(414) 442-5730
www.wisconsin-k.com

RESTO DEL MUNDO

ARGENTINA



Achdus Yisroel
Rabbi Daniel Oppenheimer
+54(11) 4961-9613
www.kosher.org.ar



**Gran Rabinato de Agudath Israel
Argentina -Control de Alimentos
Kosher**
Rabbi Yosef Libersohn
+54(11) 4962-0451
www.agudathisraelkosher.com.ar



Rabbi Yosef Feiglestock
+54(11) 4961-9613

Rabbi Yosef Chehebar
Templo-Yeshiva Yesod Hadaat
+54(11) 4961-1615

Rabbi Isaac Nehmad
+54(91) 151856178



Kehal Adat Jaredim
Rabbi Moshe Ekstein
+54(11) 4612-8651

Alemania

**Rabbinat der Judische Gemeinde
Frankfurt am main K.d.o.R.**
Rabbi Menachem Klein
+49(69) 7511 38

Australia



The NSW Kashrut Authority Inc.
Rabbi Moshe D. Gutnick +61(2)
9369 4286 www.ka.org.au



Melbourne Kashrut
Rabbi Mordechai Gutnick
+61(3) 9525-9895
www.kosher.org.au

Bélgica

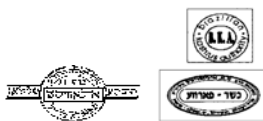


Machsike Hadass- Antwerpen
Rabbi Eliyahu Shternbuch
+32(3) 233-5567



1-K Kosher
Rabbi Menahem Hadad
+32(4) 75285967
www.1-k.org

Brasil



**Comunidade Ortodoxa
Israelita Kehillas Hachareidim
Departamento de Kashrus**
Rabbi A.M. Iliovits
+55(11) 3082-1562
www.bka.com.br

Canada



Kashrus Council of Canada (COR)
+1(416) 635-9550
www.cor.ca



Montreal Vaad Hair
Rabbi Peretz Jaffe
+1(514) 739-6363
www.mk.ca



Ottawa Vaad Hakashrut, Jewish
Community Council/ Vaad Ha'ir
Rabbi Mitchell R. Cohn
+1(613) 798-4696



**Orthodox Rabbinical Council of
British Columbia**
Rabbi Avraham Feigelstock
+1(604) 731-1803
www.bckosher.org

China



**Hong Kong Kosher Certification
Service**
Rabbi D. Zadok
+85(2) 2540-8661
www.hongkongkosher.com

Francia



Rabbi Mordechai Rottenberg
(Chief Orthodox Rav of Paris)
+33(14) 887-4903



Adas Yereim of Paris
Rabbi Y.D. Frankfurter
+33(14) 246-3647



Kehal Yeraim of Paris
Rabbi I Katz
+33(15) 301-2644



Rabbi Shmuel Yaffa-Schlessinger,
Strasbourg, France; Tel. +33(88)
836-2745



Rabbinat Loubavitch De France
Rabbi Yosef Haouzi +33(14) 033-
8852
www.citesinai.com

Holanda

Rabbi Pinchas Leibush Padwa
p.padwa@gmail.com

**Rabbinat Joodse Gementee
Amsterdam- Badatz Amsterdam**
Rabbi Eliezer Wolf
+31(20) 646-0046

Italia

**Beth Din Tzedek of Milan
(Euro K)**
Rabbi Abraham Hazan
+39(02) 2941-4170

Inglaterra



**Kedassia
The Joint Kashrus Committee of
England**
Mr. Yitzchok Feldman
+44(208) 802-6226



Machzikei Hadas Manchester
Rabbi M.M. Schneebalg
+44(161) 792-1313



Gateshead Kashrus Authority
Rabbi Elazer Lieberman
+44(191) 477-1598



Manchester Beth Din
+44(161) 740-9711



Rabbi Osher Yaakov Westheim
+44(161) 740-9711

Israel



Rabbi Zeev Weitman
+972(3) 690-4639



Badatz Mehadrin
Rabbi Avraham Rubin
+972(8) 939-0816



Rabanut Hareishit Rechovot
(mehadrin)
+972(8)9362665



Beis Din Tzedek of Agudas Israel
Moetzes Hakashrus
Rabbi Zvi Geffner
+972(2) 538-4999



Beis Din Tzedek of the Eidah
Hachareidis
of Jerusalem
Rabbi Naftali Halberstam
+972(2) 624-6935



Beis Din Tzedek of K'hal
Machzikei Hadas - Maareches
Hakashrus
+972(2) 538-5832



Chug Chasam Sofer – Benei Brak
Rabbi Shmuel Eliezer Stern
+972(3) 618-8596



Rabbi Moshe Landau
+972(3) 618-2647

Rabbi Mordechai Seckbach
+972(8) 974-4410



The Bet Din Zedek Bet Yosef Rabbi
Ovadiah Yosef +972(2) 652-0220
www.badatz.biz



Chug Chosam Sofer – Petach Tikvah,
Rabbi Daitch
+972(3) 931-4856



Rabbanut Yerushalayim Mehadrin.
Rabbi Adler
+972(2) 624-9478



She'erit Yisrael Kosher Certification
Rabbi Yekutiel Dershowitz
+972(3)579-8631/2

Rabbi Ish lanovsky
+972(2) 5746143



Rabbi Yaakov Moshe Jarlap
+972(3) 9265260

Filipinas



Far East Kashrut
 Rabbi Haim Talmid
 +(312) 528-7078

Sudáfrica



Cape Town Bais Din
 Rabbi D Maizels
 +27(21) 461-6310
www.uos.co.za



Beth Din Adas Jeshurun (IRGZ)
 Rabbi Chaim Moshe Levi
 +41(44) 241-8057

Republica Checa

Chabad of Prague
 Rabbi Manis Barash
 +420(222) 320-200
www.chabadprague.cz

Ucrania

Jewish Community and Central Synagogue Kiev
 Rabbi B. Bleich
 +380(44) 463-7087

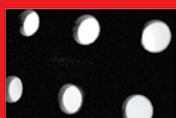
Venezuela



Union Israelita de Caracas
 Rabbi Chaim Raitport
 +58(212) 552-8222
www.venezuelakosher.com

Beth Shmuel Kashrut Comission
 Rabbi David Perets
 +58(212) 731-6029

**Favor de cuidar la santidad de este folleto
requiere Guenizá**



Hotline de Pésaj

*Rab Isaac Sitt
isaacsitt6@gmail.com
3872 5050 EXT 113
9:00 a 14:00 hrs.
Twitter @kmdkosher*