

ידיעות והוראות

חמשה  
עשר  
בשבט

שנת  
תשע"ד  
לפ"ק



ארויסגעגעבן דורך: מחלקת הכשרות שע"י

התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה

# דבר הגליון

שטייענדיג איצט אין די טעג פון חמשה עשר בשבט, דער טאג וואס מען איז מקיים דעם מנהג ישראל תורה, צו עסן פארשידענע פירות וואס מען איז נישט געוואוינט צו עסן א גאנץ יאר (מן אברהם סימן קלא. ס"ק טז), דערבער פילן מיר א פליכט מפרסם צו זיין פאר'ן חשוב'ן ציבור די פאקטן און מציאות הדברים די הוראות און הלכות, צו פארמיידן די שאלות וואס טרעפן זיך אין די פירות, כדי צו זיין פארויכערט אז מען ווערט נישט נכשל אין די הארבע איסורים פון אכילת שרצים, וואס איז איינע פון די יסודות פון קדושת עם ישראל.

אונזער חשוב'ע שטאב פון משגיחים, וואס ספעציאלירן זיך אינעם ענין פון 'בדיקת תולעים', שטייען א גאנץ יאר על המשמר זיכער צו מאכן אז כלל ישראל ווערט חס ושלום נישט נכשל מיט מאכלות אסורות, וביותר ביי די פירות און ירקות וואס זענען אנגענומען אז זיי האבן נישט קיין חשש תולעים און מען קען זיי עסן אן א בדיקה, זענען זיי כסדר עומד על המשמר זיכער צו מאכן אז די מציאות הדברים טוישט זיך נישט (נאכדעם וואס איז נתברר געווארן אין די לעצטערע יארן אז ביי פארשידענע זאכן האט זי די מציאות און פאקטן 'א געטוישט'), און כל דבר קטן כגדול איז אונטער די שטענדיגע הוראות און הדרכות פון די רבנים גאונים וגדולים הן המה העומדים על הפקודים חברי בית דין המיוחד לעניני כשרות שליט"א ועל פיהם יצאו ויבאו כל דבר, אז אידן מהדרין מן המהדרין זאלן קענען נהנה זיין פון די מאכלים ומשקאות, און זיין רואיג אז עס איז נקי מכל חשש.

אלס טייל פון אונזער אקטיוויטעטן קומען מיר ארויס יערליך מיט דעם פאלגענדע קונטרס, די הוראות און הלכות פון אלע פרוכט'ן און ירקות לויט די מציאות'ן פון היי יאר. איר וועט דא געפינען הלכות און פראקטישע אנווייזונגען באגלייט מיט קלארע בילדער בנוגע די פירות, די אינפארמאציע אינעם קונטרס וועט אייך צוניצקומען א גאנץ יאר בכלל און אין די יעצטיגע טעג בפרט.

זאל דער רבנונו של עולם העלפן, מיר זאלן זיין אפגעהיטן פון יעדע חשש ונדנדו של איסור, ובפרט אינעם איסור פון אכילת שרצים וואס איז א וויכטיגע יסוד אינעם קדושתן של ישראל, ובזכות זאלן מיר זוכה צו די גאולה שלימה במהרה בימינו אמן.

שבט שנת חיי"ם של שלו"ם (תשע"ד) לפ"ק

## מחלקת הכשרות

## פאר אנפראגעס און אינפארמאציע בעניני כשרות קענט איר רופן אין אפיס 3 x 718-384-6765

- **אויפמערקזאם:** עס איז פארהאן קאמפאניס וואס האבן אונזער השגחה נאר אויף געוויסע פראדוקטן, מען זאל קוקן ביי יעדן פראדוקט וואס מען קויפט צי "דער פראדוקט" האט דעם חותם הבי"ד. **מיר זענען נאכאמאל מגלה דעת בנוגע איבערגעפאקטע Repackaged פראדוקטען:** מיר טראגן נישט קיין שום אחריות אויף Repackaged סחורה (אפילו עס שטייט אונזער נאמען אויף די סטאר'ס סטיקער). אונזער אחריות איז אויסשליסליך נאר אויף וואס איז אין די ארגינעלע פארפאקונג פון דעם Manufacturer און עס האט דעם חותם הבי"ד
- **ניס און געטרוקענטע פרוכט בהשגחתינו:** די השגחה פונעם בי"ד איז נאר אויפ'ן כשרות פון די ניס/פרוכט. בי"ד טראגט נישט קיין אחריות בנוגע די ווערים און מילכן (וואס ווערט נאכ'ן פאקן). די קונים דארפן זעלבסט זיין געווארנט און אליין בודק זיין לויט די בייגעלייגטע הוראות.
- **פירות ארץ ישראל:** אזוי ווי עס ווערט אימפארטירט פון ארץ ישראל פארשידענע סארט פרוכט און גרינצייג, איז נויטיג צו זיין זייער געווארענט, ווען מען קויפט פירות און ירקות אין גוי'אישע געשעפטן, גוט צו קוקן אויפ'ן באקס, צי דאס איז Product of Israel, ווייל מ'קען ח"ו נכשל ווערן אין גרויסע איסורים, פון ערלה, טבל, וכדומה.



## פרישע פרוכט

**כפרטיות:** זעה די הוראות ביי יעדן פרוכט באזונדער **בכלליות** זענען פרישע פרוכט נישט ווערימ'דיג, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן. אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפילט, קען זיין אז דאס איז ווערימ'דיג. זאל מען עס אוועק שניידן.

ביי פרוכט מיט א קערל אינדערמיט, צום ביישפיל: פלוימען, פיטשעס, און נעקטרינען, **(Plums, Peaches Nectarine)** קען זיך טרעפן (זעלטן) א וואַריס צווישן די פרוכט און קערל, דעריבער פירן זיך מדקדקים, אויפצושניידן די פרוכט און באקוקן ביים פלאץ פונעם קערל.

**עפל, בארן,** זאל מען אפשיילן פארן עסן. אויך אויב מען וויל מען עס כאפן אדער באקן, זאל מען עס קודם אפשיילן.

**ברוינע בארן** וואס ווערט געריפען **Bosc** זענען נישט באשמירט בכלל,

**גרינע בארן** וואס ווערט געריפען **Bartlett** אדער **Anjou** זענען געווענטליך יא באשמירט

**אראנדזש, לעמאן אד"ג,** זאל מען נישט נוצן די שאלעכץ, נאר אויב מ'שיילט אפ די אויבערשטע שייכט.

**זומער פרוכט,** און אלע אנדערע פרוכט, איז מען נישט מחויב אפצושיילן. עס איז אבער א הידור צו וואשן מיט זייף וואסער.

**טרויבן און בעריס,** ווערן בכלל נישט געשמירט. בנוגע שרצים אויף טרויבן, זעה ווייטער.

### שאלעכץ פון פרישע פרוכט

טייל פרוכט ווערן באשמירט מיט א געוויסע וואקס וואס האט א חשש כשרות, דעריבער איז די הוראה ווי פאלגענד:

**טרויבן** אין אלע סארט פרישע טרויבן פון אלע מדינות, געפינען זיך אסאך ערליי שרצים (מייטס, טריפס, עפידס, און נאך. זעה בילדער). דעריבער איז די הוראה ווי פאלגענד:

1. אלע ערליי טרויבן, דארפן ווערן גרונטליך דורכגעשווענקט "דריי מאל", אונטער א שטארקע שטראם קאלט וואסער.

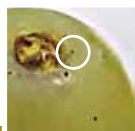
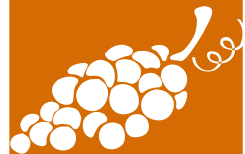
• א געווענליכע געהענגל טרויבן, זאל מען צוטיילן אין קלענערע געהענגלעך פאר'ן אפשווענקען.

• מען זאל מאכן זיכער אז יעדע טרויב איז געווארן גוט און גרונטליך אפגעשווענקט.

2. אויב וויל מען נוצן טרויבן אום שבת וי"ט, זאל מען עס לכתחילה אפשווענקען ערב שבת וי"ט, צוליבן חשש פון איסור בורר (כמבואר בשו"ע א"ח סי' שיי"ט סעיף ח' ובמג"א סק"ט).

3. די וואס מאכן מאסט אדער היימישע וויין, זאלן נאכ'ן מאכן, עס דורכזייען מיט א סחורה'נע זייער.

### טרויבן



אויף די שאלעכץ פון די פיינעפל געפינען זיך ווערים און מייסט. דעריבער זאל מען אכט געבן ווען מען שיילט עס אפ, אז די שאלעכץ זאלן נישט קומען אין בארידונג מיטן אינעווייניגסטן חלק פונעם פיינעפל.

אויך געפינען זיך ווערים און מייסט אויף די בלעטער פון אויבן, ביים אפשינידן די בלעטער דארף מען אכט געבן אז די בלעטער זאלן נישט קומען אין בארידונג מיטן אינעווייניגסטן חלק פונעם פיינעפל. אויב וויל מען ניצן די פיינעפל גאנצעהייט אדער די בלעטער פאר דעקארעטישאַן וכדומה, דארף מען עס ארומנעמען מיט א פלעסטיק.

## פיינעפל



**פרישע פייגן** קען זיך געפונען ווערים (קליינע Maggots), מערסטענס אינעווייניג צווישן די קליינע קערנדלעך, אויך אונטן אינעם עפענונג פונעם פייג. עס איז ראטזאם בודק צו זיין ווי פאלגענד:

1. צושניידן די פייג אין האלב.
2. אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענונג פונעם פייג (די פארקערטע זייט פונעם העלצלעל), וואס דארט קען מען נישט באקוקן.
3. ארויסוויקלען די אינווייניגסטע טייל פונעם פייג, אז די קערנדלעך זאלן ווערן צושפרייט, דאן זאל מען עס זייער פארזיכטיג באקוקן. אויפמערקזאם! די ווערים זענען זייער שטארק ענליך צו די פעדעמער פונעם פייג, דארף מען זיין זייער פארזיכטיג ביים בודק זיין.

**פרישע טייטלען** זענען געווענדליך נישט ווערימדיג און איז אין די זעלבע קאטאגאריע ווי פרישע פרוכט. (זעה אויבן)

## טייטלען און פייגן



## בערים

אלע סארט **פרישע און געפרוירענע בלובעריס** אפילו די פון א גוטע קוואליטעט געפונען זיך דערין ווערעם, מייסט, קליינע ספיידערס ביים שפיץ-קריון. און סקעילס אויף די שאלעכץ פון אינדרויסן. דעריבער איז די הוראה אז מען זאל אינגאנצן נישט עסן בלובעריס

- די געפרוירענע מיט אונזער השגחה האט נישט קיין חשש תולעים.
- די ברכה אויף בלובעריס איז פרי העץ, בורא נפשות.

## בלובעריס



**פרישע און געפרוירענע סטראבעריס:** זאל מען נישט נוצן, עס איז שטארק ווערימדיג.

**געפרוירענע:** מיט אונזער השגחה זענען נקי מחשש תולעים, און מען קען דאס נוצן אפילו גאנצעהייט (מען דארף עס נישט צעמאלן).

## סטראבעריס



אלע סארט **פרישע און געפרוירענע רעספערריס** און **בלעקבעריס** איז שטארק ווערימדיג, דעריבער זאל מען עס נישט נוצן, נישט די פרישע און נישט די פארפרוירענע.

## רעספערריס בלעקבעריס



טשער'ס וועלכע זענען פון גוטע קוואליטעט, זענען נישט ווערימ'דיג, מען איז נישט מחויב זיי צו באקוקן. עס איז ראטזאם מען זאל באקוקן עטליכע פונעם שאכטל, ווי פאלגענד:



צושניידן די טשער'ס אין האלב, קוקן אינעווייניג אויב עס איז דא א קליינע ווייסע וואַרם (Maggot) (זעה בילד). אויב מען טרעפט נישט קיין ווערים אין די עטליכע וואס מען האט בודק געווען, איז אנגענומען אז די איבעריגע זענען אויך ריין. אויב געפינט מען יא א וואַרם, דארף מען גוט באקוקן אויך די איבעריגע, ווי פריער דערמאנט.

## טשער'ס



רויע קרענבער'ס וואס איז נישט "פראַסעד", מעג מען נוצן, עס האט נישט קיין חשש תולעים.

## קרענבער'ס



## געטרוקנטע פרוכט

**בפרטיות:** זעה די הוראות ביי יעדן סארט באזונדער. **בכלליות:** די וואס זענען פריש און פון א גוטע קוואליטעט, דארף מען נישט חושש זיין אז דאס איז ווערימ'דיג. אויב איז דאס פון א שוואכערע קוואליטעט, אדער איז דאס געשטאנען א לענגערע צייט, זאל מען פארזיכטיג קוקן אויב עס איז דא "וועבינג" ענליך צו ספידער וועב, (טייל רופן דאס בטעות מילבן) צוגעקלעבט צום קאנטעינאר אדער צווישן די פרוכט, ווי אויך אויב איז פאראן גאר אסאך שטויב ברעקלעך, וואס דאס איז א סימן פון ווערים, דעמאלט דארף מען באקוקן יעדע איינער באזונדער.

די פון קאליפארניע זענען געווענליך ריין, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן.



דעסטוועגן, וויבאלד אין איינצעלע פעלער טרעפט מען דערין א וואַרם, איז ראטזאם מען זאל זיי באקוקן אויך דעם פאלגענדן אופן:

- עפענען דעם טייטל, קוקן אינעווייניג ביים פלאץ פונעם קערנדל, אויב עס איז דא א פארקלעבטע וואַרם - לארווע, ביטלס, (זעה בילדער). טייטלען פון אנדערע לענדער, זענען אפט ווערימדיג (לארווע, ביטלס) מען איז מחויב דאס צו באקוקן לויט די אויבנדערמאנטע אנווייזונגען. געפרעסטע טייטלען, זענען אפט ווערימדיג, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

## געטרוקנטע טייטלען



זענען זייער ווערימ'דיג, (לארווע, קליינע שווארצע/ברוינע ביטלס) די ווערים געפונען זיך אינעם פלייש פונעם פייג צווישן די קערנדלעך, וואס מאכט דאס שווער צו באמערקן, דעריבער איז דא וועלכע זענען זיך מונע פון עסן געטרוקענטע פייגן.

### אופן פון באקוקן איז ווי פאלגענד:

1. צושניידן דעם פייג אין האלב.
2. אוועקשניידן די אונטערשטע עפענונג פונעם פייג (די פארקערטע זייט

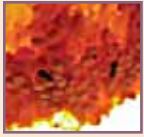
## געטרוקענטע פייגן



## געטרוקענטע פייגן



פונעם העלצעל) וואס דארט קען מען נישט באקוקן (זעה בילד).



3. ארויס וויקלען די אינווייניגסטע טייל פונעם פייג, און גלאט מאכן די קערנדלעך מיט די הענט.

4. האלטן קעגן א שטארקע ליכטיגקייט, (טאג ליכט, לאמפ, באָל"ב), כדי דאס זאל ווערן דורכזיכטיג, און באקוקן אויב עס געפונען זיך דארט ווערים - לארווע, ביטלס, (זעה בילד). א **Light Box** איז נישט גענוג גוט, ווייל עס שיינט נישט דורך דעם דיקקייט פון פייג.

5. אויב האט מען א ספק, זאל מען ארויסנעמען אלע שמוץ וואס קען באטראכט ווערן אלס א וואָרים.

**וויכטיג אויפמערקזאם!** די ווערים צווישן די קערנדלעך זענען זייער שווער צו באמערקן, דעריבער דארף מען זיין זייער געלאסן און פארזיכטיג ביים בודק זיין.

• די ווייסע פלעקן אויפ'ן פייג איז פון די זיסקייט פון די פרוכט און נישט קיין ווערים.

## באָקסער



איז זייער ווערימדיג (לאָרווע, ביטלס). מערסטענס געפונען זיך די ווערים אינעווייניג. דעריבער טאר מען זיי נישט נוצן, נאר אויב מען טוט ווי פאלגענד:

גוט בעטראכטן פונדרויסן, צי עס איז נישטא דערויף קיין וועבינג - (**Webbing** הענגעדיגע פעדימער), אדער א סאך ברעקלעך, אדער לעכער, וואס דאס זענען א סימן פון ווערים.

אויב עס איז ריין פונדרויסן, זאל מען עס צוברעכן אויף קלענערע שטיקלעך. באקוקן אינעווייניג, אויב עס איז דא די פריער דערמאנטע סימנים.

אויב געפונט מען די סימנים, זאל מען נישט נוצן די גאנצע באקסער, ווייל די ווערים קענען זיך באהאלטען אין די שפאלטען, ווי עס איז שווער צו מערקן.

## געטרוקענטע אפריקאט



די פון קאליפארניע, אויב עס איז פריש, איז עס געווענליך ריין. אבער דאך איז ראטזאם מען זאל באקוקן עטליכע פון יעדע באקס. אין די טערקישע געפונען זיך מעגליך ווערים, עס איז ראטזאם בודק צו זיין אויף דעם פאלגענדן אופן:



1. עפענען דעם אפריקאט און קוקן אינעווייניג, אויב עס איז דא א פארקלעבטע וואָרים (לארווע, ביטלס).

2. די רויטליכע פלעקן אויפ'ן אפריקאט זענען נישט קיין סימן פון ווערים.

3. אויב עס איז ריין, איז אנגענומען אז די איבעריגע זענען אויך ריין. אויב מען געפינט דערין ווערים, דארף מען גוט באקוקן אלע איבעריגע. מדקדקים באקוקן אלעמאל יעדע איינע באזונדער.

• מען זאל נאר נוצן די וואס ביי די אינגרידיענטס שטייט נישט אז עס האט "נעטשורל פלעיווארס", אדער מיט א השגחה מעולה.

איז פאראן אזעלכע וואס ווערן געמאכט מיט פלעיווארס, כאטש ס'איז נישט געשריבן ביי די אינגרדיענטס. עס ברויך האבן א השגחה מעולה.

געטרוקענטע

## מאָנגאָ פאפאייע פיינעפל

מעג מען נוצן אלע סארט. אויב עס איז פון א גוטע קוואליטעט, דארף מען עס נישט בודק זיין.

געטרוקענטע

## פלימען

זאל מען נוצן נאר די וועלכע האבן א השגחה מעולה.

## געמאלענע קאוקאנאט

האט נישט קיין חשש פון ווערס. אבער ברויך האבן א השגחה מעולה.

## קרעזינס

אלע סארט'ן פרוכט דיסק'ס מיט אונזער השגחה האט נישט קיין חשש פון ווערס. די ברכה איז שהכל.

## פרוכט דיסקס

סײַ די טונקעלע און סײַ די ליכטיגע (Golden) ראזשינקעס - זענען זייער ווערימ'דיג (לארווע, מעגאטס און נאך). וואס קלעבן זיך צו די טרויבן ווען זיי זענען נאך אויפ'ן בוים (מחובר לקרקע). איז נישטא קיין שום אופן דאס צו רייניגן. דעריבער איז די הוראה נישט צו נוצן ראזשינקעס בכלל. אין אלע בעקערייען / געשעפטן / פראדוקטן, וואס זענען אונטער אונזער השגחה באנוצט מען זיך אינגאנצן נישט מיט קיין ראזשינקעס.

## ראזשינקעס קארענטס

**קארענטס (Currants)**. וואס זעט אויס ענליך צו ראזשינקעס (קלענער ווי געווענליכע ראזשינקעס, און אנדערש אין טעם), האט נישט קיין חשש תולעים. (עס ווערט באנוצט דורך אונזערע בעקערייען אין ראזשינקעס חלה וכדו').



ווערן געפרעגלט אין אויל אין די "פיליפינס", דאס ברויך א השגחה מעולה.

## באנאנע טשיפס

ברויך א השגחה מעולה.

געטרוקענטע

## טשעריס - עפל רינגס

אַן פלעיווארס האט נישט קיין חשש.

געטרוקענטע

## קענטעלאופ

# ניסלעך

די אלע זענען געווענליך ריין, מען איז נישט מחויב זיי צו באקוקן. אויב עס איז געשטאנען א לענגערע צייט (בערך 30 טעג), אין א ווארימע אדער דעמפ פלאץ (לדוגמא: א קעבינעט נעבן געז רענטש), איז מען מחויב צו קוקן אויב עס האט נישט סימנים פון ווערים ווי פאלגענד:



**1. וועבינג** וואס בלייבט הענגן ביים ארויס גיסן פונעם באקסל/קאנטעינער, (טייל רופן דאס (בטעות) מילבן). די שטיקלעך הענגען צוגעקלעבט איינע צום צווייטן אדער מיט א פאדעם (זעה בילד).

וויכטיג: דאס וואס בלייבט צוגעקלעבט טיילמאל צום קאנטעינאר, איז נישט וועבינג, נאר סטעטיג עלעקטריק (Static Electricity).

## 2. צוזאמענגעקלעבטע שטיקלעך.



וויכטיג: טיילמאל איז עס נאר צאמענגעקלעבט צוליב נאסקייט און פייכטקייט, דער סימן איז: אויב ווען מ'צוברעכט עס, ווערט דאס גלייך אינגאנצן צוברעקלט (למשל, אזוי ווי ווען מען צוברעכט א גרויס שטיקל זאלץ און צוקער א.א.וו.) איז עס נאר פון פייכטקייט, אויב אבער עס בלייבט אביסל ווייך צוזאמענגעקלעבט, דעמאלט איז דאס א סימן פון ווערים.

אויב עס איז געווען אין פרידשידער, אפילו עס בלייבט אביסל ווייך צוזאמענגעקלעבט, איז עס נישט קיין סימן פון ווערים, אויב ביים אריינלייגן איז עס געווען פולשטענדיג ריין.

## 3. א סאך ברעקלעך וואס האבן אלע אייניגע מאס און אויסזעהן.

## 4. אסאך שטויב ברעקלעך, אזוי ווי מעהל. אויב עס האט איינע פון די סימנים, זאל מען עס נישט נוצן.

**אויפמערקזאם:** אפילו ווען עס איז א פרישע פעקל, וואס מען איז נישט מחויב צו באקוקן אויב אבער האט מען גראדע באמערקט דערויף איינע פון די אויבענדערמאנטע סימנים זאל מען עס נישט נוצן.



- אויב מען באמערקט א לאך אינעם ניס, דארף מען דאס עפענען און באקוקן (זעה בילד).
- אויב מען האט סיי וועלכע ספק, זאל מען עס ברעטן 5 מינוט אין אויוון אויף 450 דעגריס.
- מדקדקים עפענען און באקוקן אלע סארט ניס, אפילו פרישע. און דאס איז וואס ס'איז געשריבן אויפ'ן לעיבל "ראוי לבדוק מתולעים".

## בראזיל ניס הוזלניס וועלשענע ניס מאנדלען







די אלע זענען ענליך צו די פריערדערמאנטע קאטאגאריע.

דעסטוועגן איז גלייך, אז מ'זאל אלעמאל עפענען יעדע ניס (ביי פיסטעטשוס, אויך באקוקן צווישן דעם פאפירנע שאלעכץ און דעם נוס), און באקוקן צו ס'איז נישטא דערין א וואָרם (די ווערים איז שטארק מערקבאר צוליב איר אויסזעהן). (זעה בילד).



**פיסטעטשוס מיט א פלעיוואר** אדער **סיענינג**, דארף א פארלעסליכע השגחה.

## פיסטעטשוס וואלנאטס קעשוס



**קעסטן**, טרעפט זיך דערין אפט ווערים (לארוע), מען מעג עס נוצן, נאר אויב מען טוט ווי פאלגענד:

- צושניידן אין העלפט, אויב עס איז אויפגעגעסן אדער זעהט אויס פארפולט, איז א סימן אז דאס איז ווערימדיג, מען זאל דאס נישט נוצן.

**געקאָטע קעסטן** וועלכע זענען פארפאקט מיט אונזער השגחה דארף מען נישט באקוקן.

## קעסטן



האט נישט קיין חשש פון ווערים און מילבן.

## קוקוס ניס

אלע סארטן געבראטענע אדער געפרעגלטע ניסלעך דארף מען קויפן נאר מיט א פארלעסליכע השגחה.

**געבראטענע אמעריקאנער ניסלעך** Peanuts וואס איז גאנץ מיט די שאלעכץ אויך די מיט זאלץ, האט נישט קיין חשש כשרות, און ס'איז נישטא דערביי בישול עכו"ם.

- די ברכה איז בורא פרי האדמה.

**וויכטיג אויפמערקזאם!** ס'איז פאראן Honey Roasted Peanuts וואס זענען מילכיג - חלב עכו"ם, דעריבער דארף מען זיין פארזיכטיג צו נוצן נאר וואס האבן א השגחה מעולה.



וואס איז גאנץ מיט די שאלעכץ, אויך די מיט זאלץ, האט נישט קיין חשש כשרות. און ס'איז נישטא דערביי בישול עכו"ם. די וואס זענען אן שאלעכץ (Hulled), דארף האבן א השגחה מעולה. די וואס קומען פון ארץ ישראל, איז דא דערביי חששות פון טבל און שמיטה, אויסער אז ס'איז בהשגחה מעולה.

- די ברכה איז בורא פרי האדמה.

## געבראטענע סאונפלאער קערלעך



# קנאבל

אלע ערליי פרישע קנאבל זענען אינפעסטירט מיט ווערים (מערסטנס מייסט). די ווערים געפינען זיך צווישן די שאלעכץ, דעריבער זאל מען נישט ניצן קיין קנאבל וואס איז נישט אפגעשיילט. נאכן אפשיילן דארף מען עס גוט אפשווענקען. (מען זאל אכטונג געבן אז די שאלעכץ זאלן נישט קומען אין באדירונג מיט קיין שום עסנווארג).

## - וואסער -

אין די וואסער פון נ.י. סיטי טרעפן זיך קליינע ווערים. דעריבער איז די הוראז אז מען זאל פילטערן דאס וואסער. דעריבער אלע פירות און ירקות וואס מען וואשט אפ, דארף מען מאכן אז זיכער אז דער סינק האט א ווירקזאמע פילטער. א פונקטליכע ליסטע פון ווירקזאמע פילטערס קען מען טרעפן אין מפתח הכשרות לימות השנה.

מער אינפארמאציע און בילדער וועגן בדיקת תולעים פון אלע ערליי פרוכט, גרינצייג, זעה אינעם

## מפתח הכשרות בדיקת תולעים

**מפתח מריט**

32	קיאמבער	22	פערשיקע ליטער
48	קינל	38	פרוט נשרויקע
30	קנאל	35	פרוט נשרויקע
56	קעמפן	33	פרוט נשרויקע
55	קעמפס	42	פרוט נשרויקע
48	קעמפס	27	צובלי געט
19	קעמפס	32	אייראראבי
39	קעמפס	29	קאליפארניע
22	קעמפס	32	קאפ סעלערי
39	קעמפס	30	קארן פעל
19	קעמפס	48	קארפ פיש
46	קעמפס	58	קארטאפ
46	קעמפס	36	קארטאפ
58	קעמפס	46	קארטאפ
32	קעמפס	34	קארטאפ
37	קעמפס	22	קארטאפ
25	קעמפס		

מפתח הכשרות לימות השנה



# Rules & Practical Advice

## פ"ר בשבט

### Rules & Practical Advice For Checking Fruits & Nuts

#### **Beware:**

Some companies utilize the CRC Hashgacha on only certain products. Beware always to check each individual item or product to ensure that it carries our kashrus symbol.

**Important notice:** We take No responsibility at all on any repackaged items (even if our name or symbol is on the stores label) Our responsibility is only on items in their original packaging from the manufacturer with the original CRC kashrus Symbol.

#### **Nuts/Dried Fruits:**

The Hashgacha from the CRC applies only on the kashrus status of the nuts/fruit. We do not take responsibility for any worms or mold that may occur after packaging. Consumers should inspect the product with the procedures delineated in this pamphlet.

#### **Fruits & Vegetables from Eretz Yisroel:**

Many fruits and vegetables are imported from Eretz Yisroel. When purchasing produce from a non-Jewish store, be sure to check for origin information, such as "Product of Israel". Otherwise, one can unknowingly transgress the violations of מעשר and ערלה.



For all your kashrus inquiries  
contact our office 718-384-6765 x 3

Presented By:

**Central Rabbinical Congress Of The USA And Canada**

85 Division Ave. Brooklyn NY 11211 Tel: 718.384.6765 Fax: 718.486.5574



# FRESH FRUIT

In general Fresh Fruit do not typically contain worms and therefore do not require checking. But, if an area of a fruit is rotten, it should be cut off, as that section may contain worms.

## Pitted fruits

Plums, Nectarines, and Peaches, have been found on rare occasions to have worms located between the fruit and pit. There are some cautious individuals who therefore cut these types of fruit and check the area around the pit before eating.

## Fresh Fruit With Peels

Some fruits are coated with wax, which has a questionable hashrus status. The ruling of the CRC is as follows:

**Apples, Pears** should be peeled before eating, cooking and baking.

The **Brown Pears** called **Bosc** are not coated

The **Green Pears** called **Bartlett** or **Anjou** are usually coated

**Citrus Fruits:** Orange, Lemon and Grapefruit peels should not be used, unless the top rind is removed.

**Summer Fruits** and all other fruits do not require peeling, but washing with soap and water is recommended.

**Grapes** are not coated with wax. Worms in grapes are discussed further.

**Berries** are not coated with wax. Worms in berries are discussed further

## Fresh Dates

Fresh dates fall under the same guidelines as fresh fruit and do not require checking.

## Fresh Figs

Fresh figs can be infested with small maggots. The worms are usually found inside the fruit, in between the small seeds and at the bottom of the fig's opening.

It is recommended to check a few figs, as follows:

1. Split the fig in Half.
2. Cut off the bottom of the fig, near the opening (opposite from the bark), because that area can not be checked.
3. Scoop out the inner area of the fig, spread out the seeds, and check for worms.

Inspect Carefully! Worms have a strong resemblance to the threads from the fig and therefore figs must be inspected with extreme care.

## Grapes

Grapes of all kinds, from various origins, have been found to be infested with many types of worms. The ruling of the CRC is as follows:

1. All kinds of grapes require thorough washing 3 times under a strong stream of Tap water.
  - A medium size bunch of grapes should be divided in smaller bunches, making sure each grape is carefully cleaned.
2. For Shabbos & Yom Tov, grapes should *לכתחילה* be washed before Shabbos & Yom Tov due to *חשש בורר*.
3. Those who make homemade juice or wine should strain the liquid through a cloth sieve. (Detailed images located in the Yiddish section).

## Pineapple

Pineapples are infested with insects and mites on the outer peels. Caution should be used while peeling, that peels should not come in contact with inside of fruit.

The leaves on top of pineapple are also infested with mites and require caution when cutting off, it should not come into contact with inside of fruit. If leaves are used for decoration purposes, it should be wrapped in plastic.



# BERRIES

## Blueberries

All kinds fresh and frozen Blueberries from all sources of blueberries have been found to be infested with mites, small spiders on the crown of the blueberry, and scales on the outer skin. therefore the ruling of the CRC is that blueberries should not be used at all.

Frozen blueberries, under the CRC Hashgacha, have no חשש of worms and may be used.

The Bracha is בורא פרי העץ, בורא נפשות.

## Cherries

High quality cherries do not require checking. It is recommended to check a few from the package by cutting the cherry in half and inspecting the inside for maggots (elongated white worms).

If the first few do not have worms upon examination, it is assumed that the rest are clean. If worms are found, you are required to check the rest.

## Cranberries

Unprocessed, raw cranberries do not have a חשש תולעים and can be used.

## Raspberries

Fresh and frozen raspberries should not be used, as they are infested with worms.

## Strawberries

Fresh and frozen Strawberries should not be used, as they are infested with worms.

Frozen strawberries, under the CRC Hashgacha, have no חשש and may be used as is and do not require blending.



# DRIED FRUITS

In general, fresh dried fruits of high quality do not require checking, for they are typically not wormy. If they are possessing poor quality or long shelf time, each piece needs to be checked individually. Inspect the container and fruit for webbing (similar to that of a spider web.) This substance is sometimes referred to as molt. Also check for dust particles, a sign of worms.

## Dried Dates

**Californian Dates** (typically sold) are usually clean and do not require checking, but since in some instances, worms were found, it is recommended to inspect the fruit in the

following manner:

Open the date and check the pit area for worms, larva or beetles.

**Dates from other countries** are usually wormy or contain larva and beetles and require checking.

Pressed Dates are generally infested with worms and should not be used.

## Dried Figs

Dried Figs are extremely wormy, containing larva and small black/brown beetles. The worms are found within the flesh of the fig,

in between the seeds, and are extremely difficult to find. Therefore, many refrain from eating dried figs.

The following procedures are needed to check figs:

1. Slice the fig in half.
2. Cut off the bottom, by the opening (opposite the bark) because this area can not be checked.
3. Scoop out the innermost part of the fig and spread out the seeds.
4. Examine seeds directly under a strong light (i.e. daylight, lamp, or bulb) in order for them to become transparent and check if worms (larva, beetles) are inside. A "Light Box" is not strong enough for this task, as it does not shine through the density of the fig.

If you are unsure, remove all dirt that is suspected to be a worm.

Inspect Carefully! Figs must be checked slowly and carefully as worms between seeds are difficult to detect.

## Carob

Carob contains many worms, larva and beetles. Most worms are found inside. Carobs must be inspected in the following manner:

1. Inspect the outside for webbing (hanging threads), particles, and holes, as these are sign of worms.
2. If the outside is clean, break the carob into small pieces and inspect the insides for webbing, particles and holes.
3. If any of these signs are found, it is best not to use the entire carob, as worms can be hidden between cracks and may be overlooked.

## Dried Apricots

Fresh apricots that originate from California are usually clean, however it is recommended to check a few from each box.

Turkish apricots may be wormy and need to be checked:

1. Open an apricot and check the inside for worms, larva, or beetles. (Reddish flecks

on the apricot are not a sign of worms.)

2. If nothing is found, then it's considered accepted that the rest of the apricots are clean. If worms are found, the rest require checking.
3. Cautious people always check each one separately.

Only use dried apricots that don't have natural flavors in the ingredients or have a Hechsher.

## Banana Chips - Dried Cherries Apple Rings - Dried Cantaloupe

Need a Good Hechsher.

## Pineapple Rings/Chunks, Dried Mango/Papaya:

These dried fruit may have added flavors, even though they are not listed in the ingredients, and therefore require a Hechsher.

## Prunes:

All kinds may be used.

## Ground Coconut:

Requires a good Hechsher.

## Craisins:

Craisins do not have a חשש of worms, but sometimes contain grape juice, oil, flavoring or glycerin, and therefore require a good Hashgacha.

## Fruit Disks:

All types under the CRC Hashgacha do not have any חשש of worms. the bracha on them is שחלל.

## Raisins - Currants

Raisins, both regular and golden are very infested, and cannot be cleaned, therefore, should not be eaten. All bakeries, restaurants, and products under the CRC Hashgacha do not use raisins.

**Currants** (similar in appearance to raisins) do not have any question of worms. (Our bakeries use currants in raisin חלה and other products.)

## Brazil Nuts, Hazelnuts, Walnuts, and Almonds

All nuts are typically clean and do not require checking. If the nuts possess a long shelf life (of 30 days or more) and are stored in a warm or damp area (such as a cabinet near an oven), you are required to inspect for signs of worms:

- Webbing that remains hanging when pouring out of the container/box. These pieces hang like thread, sticking one to another, and signify the presence of worms.

**NOTE:** Sometimes, there are small pieces that stick to the container due to static electricity and are not webbing or signs of worms.

- Clumped Pieces: Pieces sometimes stick together due to wetness or dampness and are not always a sign of worms. To check, break the nut: if it separates into pieces right away, like when breaking apart a chunk of sugar or salt, then the clumping is due to dampness. However, if the pieces remain stuck together, it is a sign of worms.

If the nuts were refrigerated and still stay gently stuck together, this is not a sign of worms (if they were completely cleaned before being placed in the refrigerator).

- Many crumbs: When many crumbs, similar in amount and appearance, are found, this is a sign of worms.
- An abundance of dust particles: If particles that look like flour are discovered, this is a sign of worms.

If any one of these signs are found, the nuts should not be used.

**Note:** Even when nuts are fresh and do not require checking, if any of the above signs are found, the nuts should not be used.

If a hole is found in the nut, open the nut and check for worms. If you are not sure, broil the nuts for 5 minutes at 450 degrees. Vigilant individuals open and check all types of nuts, even fresh nuts, as stated on the label of the packaging: "ראוי לבדוק מתולעים".

## Pistachios, Whole Nuts,

## Cashews

These nuts are similar to the ones mentioned in the previous category. However, it is recommended that each nut be opened and checked for worms. Pistachios should be checked between the paper peels inside the shell.

**Pistachios:** With flavoring or seasoning require a good Hechsher.

## Chestnuts

Chestnuts often have worms (larva) and can only be used if the following is completed:

Cut the nut in half. If it appears eaten or rotten, then this is a sign of worm infestation and the nut should not be used.

Cooked chestnuts that are packaged with the CRC Hashgacha do not require checking.

## Coconut

Coconuts do not possess any worms or molt and do not require checking.

## Roasted Or Dry Roasted Nuts

**ROASTED NUTS** (all kinds): Only buy roasted nuts with a reliable Hechsher. The oil and/or the utensils used for frying or roasting can be questionable.

**PEANUTS:** Whole, salted peanuts in their peels have no kashrus questions and no "bishul akim".

The bracha is Borei Pri Ho'adama.

## Honey Roasted Peanuts:

Beware! Some are milchig/dairy and "chalav akum" and therefore should only be used with a good Hechsher.

## Roasted Sunflower Seeds

Whole roasted sunflower seeds, salted and in their peels, do not present kashrus problems or "bishul akim" concerns.

Hulled Sunflower Seeds without peels require a good Hechsher, as those that are imported from Eretz Yisrael may require maaser and shmitta.

- The bracha is Borei Pri Ho'adama

# Garlic

All varieties of fresh garlic have been found to be infested with insects, mostly mites. They are found between the layers of outer peels. Garlic should not be used unpeeled. After peeling cloves should be rinsed thoroughly. Caution should be used peels should not come in contact with food.

## - NYC Water -

The NYC water has been found to be infested with worms. As dictated by the ruling of the CRC, water should only be used with an approved filter. Fruits and vegetables should also only be washed with water from an approved filter. (An exact list of approved filters can be found in our Kashrus Directory.)

Sponsored By:



# KLEIN'S NATURALS &



**Bringing you the highest standards  
in Quality and Kashrus**