

הכשרות

ידיעות והוראות
בכר עניני כשרות

דבר הכשרות

ברוב שבה והודאה צום השי"ת, זענען מיר ווידער זוכה ארויסצוגעבן דעם 'גליון הכשרות', וואס איז פארוואנדלט געווארן אלס פלאטפארמע פאר אלע ידיעות בנוגע כשרות, צו האלטן דעם ציבור אינפארמירט איבער אלע אנגעלעגנהייטן אנבאלאנגט כשרות המאכלים און פארשידענע אנדערע זאכן וועלכע ברויכן השגחה, לשמחת לב קוראים החשובים.

דער יעצטיגער 'הכשרות' ערשיינט אין די טעג איידער חמשה-עשר-בשבט, דער יום-טוב וואס אידן זענען מרבה באכילת פירות כמנהג ישראל תורה, דעריבער איז דער גליון בעיקר געווינדעט מעורר צו זיין און מודיע זיין דעם ברייטן ציבור, די מציאות און שאלות וואס טרעפט זיך ביי פירות, די הארבע איסורים פון אכילת שרצים, וואס איז איינע פון די סאמע יסודות אין קדושתן של ישראל.

במשך די גאנצע יאר, האבן מיר א באזונדערע שטאב פון חשוב'ע משגיחים מומחים יראי השם ובקיאם במלאכתם, וועלכע ספעציאלירן זיך אינעם פעלד פון בדיקת תולעים, ארבעטן לויט די הדרכה פון די גדולי הרבנים חברי בית דין המיוחד לעניני כשרות שליט"א, און זענען עומד על המשמר אויף אלע סארטן נייע שאלות און מציאות, וואס טוישט זיך כסדר, ובפרט אין די פעלד פון תולעים, אז אידן זאלן קענען נהנה זיין בתכלית הכשרות, נקי מכל חשש למהדרין מן המהדרין.

אין דעם גליון, וועט איר געפינען הלכות, ענינים און פראקטישע אנווייזונגען ארום מערערע סארט פרוכט וואס ווערט באנוצט, וואס מיר האבן אריינגעלייגט א גרויס ארבעט נאכצוגיין די יעצטיגע מציאות, און אינפארמירן דעם ציבור מיט אלע פרטים וואס האט זיך געטוישט במשך די יאר, אינפארמאציע וואס וועט אייך צונוצקומען א גאנץ יאר בכלל, און חמשה-עשר-בשבט בפרט.

אונזער תפלה און בקשה צו השי"ת איז, אז מיר זאלן שטענדיג קענען זיין אפגעהיטן פון יעדן דנדוד של איסור, ושלא יצא מכשול מתחת ידינו, און זוכה זיין אין דעם זכות אויסגעלייזט צו ווערן, בביאת בן דוד ברוב רחמי וחסדיו.

התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה

CENTRAL RABBINICAL CONGRESS OF THE U.S.A. AND CANADA

Kashrus Division

בי"ד המיוחד לעניני כשרות

מודעה נחוצה

אונזערע חשוב'ע משגיחים מומחים זענען שוין בודק קינווא (Quinoa) די לעצטע פאר חדשים, און עס שטעלט זיך ארויס אז אין אלע סארט (אפילו די מיט א השגחה) קען זיך טרעפן ווערים (בוקליים און אויך מייס), וואס עס פאדערט זיך א מומחיות צו דערקענען די ווערים (מייס). די אלע קינווא וואס איז דא אין די מארקעט, אפילו מיט אונזער השגחה, קען זיין ווערעמדיג, מיר נעמען נישט קיין אחריות אויף די ווערים וואס קען ווערן אויך נאכן פאקן.

עס איז דא געוויסע פירמעס, וואס גייען אי"ה מאכן VACCUM PACKED קינווא 'נקי מחשש תולעים' מיט אונזער השגחה. דאס גייט ווערן באקוקט איידערן פאקן, און דערנאך ווערן VACCUM PACKED, צו זיין פארזיכערט בעזרת השם אז זיי ווען נישט ווערעמדיג.

אויפמערקזאם! עס איז פארהאן פרוכט (פרישע/טרוקענע) און נים וואס ווערט אימפארטירט פון ארץ ישראל, וואס (אויב האט עס נישט קיין פארלעסליכע השגחה) איז דא דערביי חששות פון פארשידענע הארבע איסורים (ווי: ערלה, טבל, זאל מען נוזהר זיין - איבערהויפט ווען מען קויפט עס אין גוי'שע געשעפטן - צו עס שטייט אז דאס איז א Product of Israel. אין יעצטיגן סעזאן איז די מארקעט זייער פארשפרייט מיט פעפפערס (peppers) און מיינען וואס קומען פון ארץ ישראל, דעריבער זאל מען זעהן צו זיין זייער געווארענט אין דעם.

אלע סארטן געטרוקענטע פרוכט דארף האבן א פארלעסליכע השגחה, צוליב פלעיווארס וכדו' וואס ווערט צוגעלייגט, ווי אויך די כלים אויף וואס זיי ווערן געטרוקענט.

מחלקת הכשרות

The seal of uncompromising Kashrus



85 Division Avenue Brooklyn, NY 11211

Tel: 718.384.6765 | Fax: 718.486.5574

SPONSORED BY:



KLEIN'S NATURAL

פרוכט



די טריקענע פרוכט מיט אונזער
השגחה איז די השגחה נאר אויפ'ן
כשרות פונעם פרוכט, מיר נעמען נישט
קײן אחריות אויף די ווערס וואס קען
ווערן נאכ'ן פאקן, מען דארף אליינס
פארזיכטיג זיין, און זיין געווארענט
לייט די פאלגענדע הוראות.



הוראות

• די פארפרוירענע מיט אונזער השגחה, ווערן באקוקט דורך משגיחים מומחים, און איז נקי מחשש תולעים.

11

פרישע: אין איינצעלע פעלער טרעפן זיך דערין ווערים, אינעווייניג צווישן די קליינע קערלעך, אויך אונטן אינעם עפענונג פונעם פייג (די פארקערטע זייט פונעם העלצל). עס איז ראטזאם מען זאל עס צושניידן אין האלב, אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענונג, ארויסוויקלן די אינעווייניגסטע טייל, אז די קערלעך זאלן ווערן צושפרייט, דאן זאל מען עס זייער פארזיכטיג באקוקן (די ווערים זענען זייער ענליך צו די פעדימער פונעם פייג).

געטרוקענטע: זענען זייער ווערימדיג אינעם פלייש צווישן די קערלעך. היות די ווערים זענען זייער שווער צו באמערקן, דעריבער איז דא וואס זענען זיך מונע דאס צו עסן. (די איינציגסטע וועג וויאזוי מען מעג דאס עסן: מען זאל עס צושניידן אין האלב, אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענונג, ארויסוויקלן די אינעווייניגסטע טייל און גלאט מאכן די קערלעך מיט די האנט. דערנאך עס האלטן קענען א שטארקע ליכטיגקייט, עס זאל ווערן דורכזיכטיג, און גוט באקוקן. א light box איז נישט גענוג גוט, ווייל עס שינט נישט דורך דעם דיקעקייט פונעם פייג. די ווייסע פעלעך איז פון די זיסקייט פונעם פייג, נישט קיין ווערים. אויב האט מען א ספק, זאל מען ארויסנעמען אלע שמוץ).

• צוליב וואס זיי זענען זייער ווערימדיג און שווער צו באקוקן, געבן מיר נישט קיין השגחה אויף געטרוקענטע פייגן.

12

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

• אויב מען נוצט די בלעטער פאר דעקארעישאן וכדומה, דארף מען עס ארומנעמען מיט א פלעטיק.
• פיינעפל פראדוקטן מיט אונזער השגחה, ווערט געמאכט מיט א באזונדערע זהירות אז עס זאל פראדוצירט ווערן נאר מיט די אינעווייניגסטע טיילן, בלי חשש תולעים. (צוליב דעם איז דערווייל נישטא קיין פיינעפל דזשוס מיט אונזער השגחה. די עקענטע מיט אונזער השגחה, איז געפאקט אין סירופ (syrup) נישט אין עכטע דזשוס).

13

אלע סארטן (די טונקלע און די ליכטיגע) זענען זייער ווערימדיג. זיי קלעבן זיך אן צום טרויב, ווען זיי זענען נאך אויפ'ן פעלד. עס איז נישט דא קיין שום אופן דאס צו רייניגען, דעריבער זאל מען עס נישט נוצן.
• אין די פראדוקטן/געבעקסן וואס זענען מיט אונזער השגחה, ווערט גענוצט נאר קאָרענטס (currents), וואס זענען ענליך אין אויסזעהן צו ראזשינקעס, און זענען ריין פון ווערים.

14

ריין פון ווערים.

7

פרישע: איז ריין פון ווערים.

געטרוקענטע: די פון קאליפארניע: זענען געווענליך ריין פון ווערים, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן. אבער פונדעסטוועגן, וויבאלד אין איינצעלע פעלער טרעפן זיך דערין ווערים, איז ראטזאם מען זאל זיי עפענען און קוקן אינעווייניג ביים פלאץ פונעם קערל, אויב ס'איז דא א פארקלעביטע וואָרם.

די פון אנדערע לענדער: זענען אָפּט ווערימדיג, מען איז מחויב עס צו עפענען און באקוקן ביים פלאץ פונעם קערנדל, אויב ס'איז דא א פארקלעביטע וואָרם.

געפרעסטע: זענען אָפּט ווערימדיג, עס איז נישט מעגליך זיי צו באקוקן, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

8

אלע סארטן, פון אלע מדינות, זענען אָפּט ווערימדיג. דעריבער, דארף מען טוהן ווי פאלגענד: א געווענליכע געהענגעל, זאל מען צוטיילן אין קלענערע געהענגעלעך, דערנאך גרונטליך דורכשווענקן דריי מאל אונטער א שטארקע שטראָם קאלט וואסער. מען זאל מאכן זיכער אז יעדע טרויב איז געווארן גוט און גרונטליך אפגעשווענקט.

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

• די וואס מאכן מאָסט אדער וויין, זאלן אפשווענקן די טרויבן, און נאכ'ן מאכן די מאסט/וויין, זאל מען עס דורכזייען מיט א העמד-סחורה'נע זייער.

9

איז ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפוילט, קען זיין אז דארט איז ווערימדיג, מען זאל עס אוועק שניידען. עס קען זיך אויך טרעפן דערין (זעלטן) א וואָרם ביים קערל, איבערהויפט ווען די קערל איז צושפאלטן, דעריבער איז דא וואס זענען מהדר עס אויפצושניידן און באקוקן.
• צוליב די חשש פון באשמירטע שאלעכטס, איז א הידור, צו וואשן מיט זייף וואסער. (מען איז נישט מחויב דאס אפצוטיילן).
• געטרוקענטע פרונס (prunes) פון גוטע קוואליטעט, איז ריין פון ווערים.

10

אלע סארטן (פרישע, און געפרוירענע) זענען זייער ווערימדיג, מען זאל עס נישט נוצן. (מען מעג דאס נאר נוצן דורך אָפּשניידן די בלעטער און מיששניידן א דינע שיכט פונעם סטראבערי, און זיכער מאכן אז ס'איז נישט געווארן קיין לאָך, אויב איז א געווארן א לאָך, דאן זאל מען עס נישט נוצן. אָפּשניידן דעם גאנצן סטראבערי און זיכער מאכן אז ס'איז גאנץ גלאט אָן גריבלעך. דערנאך זאל מען עס אפשווענקען אונטער א שטארקע שטראָם וואסער, רייבנדיג דערביי מיט די הענט).

1

פרישע: ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפוילט, קען זיין אז דארט איז ווערימדיג, מען זאל עס אוועק שניידען.

געטרוקענטע: די פון קאליפארניע: איז על פי רוב ריין פון ווערים (די רויטע פעלעך זענען נישט קיין סימן פון ווערים). אבער מהיות טוב איז ראטזאם צובאקוקן עטליכע פון יעדע שאכטל, דורך עפענען און קוקן אויב עס איז דא א פארקלעביטע וואָרם. אויב עס איז ריין, קען מען אננעמען אז די איבריגע זענען אויך ריין. אבער אויב טרעפט מען א וואָרם, דארף מען באקוקן יעדע איינע. מ'דאָקט באקוקן אלעמאל יעדע איינע.

די טערקישע: טרעפן זיך דערין ווערים, דעריבער איז וויכטיג צו באקוקן יעדן איינע, דורך עפענען און קוקן אויב עס איז דא א פארקלעביטע וואָרם.

2

די שאלעכטס זענען אָפּט ווערימדיג (סקעלט), ווי אויך איז דא דערביי די חשש פון באשמירטע שאלעכטס, דעריבער זאל מען נישט נוצן די שאלעכטס נאר אויב מען שיילט אפ די אויבערשטע שיכט.

• וויכטיג! די וואס מאכן אליין דזשוס מיט א מאשין וואס קוועטשט די פרוכט צוזאמען מיט די שאלעכטס, קענען די ווערים אריינגיין אין די דזשוס, דעריבער זאל מען עס דורכזייען מיט א העמד-סחורה'נע זייער נאכן קוועטשן, אדער אפטיילן די שאלעכטס (כאטש די אויבערשטע שיכט) פארן קוועטשן.

3

איז זייער ווערימדיג. מערסטענס געפונען זיי זיך אינעווייניג. מען מעג זיי עסן נאר נאכ'ן גוט באקוקן פונדריסן, צי עס איז נישט דא דערויף קיין וועבינג (הענגענדיגע פעדימער), אסאך ברעקלעך אדער לעכער. אויב איז עס ריין פונדריסן, זאל מען עס צוברעכן אויף קליינע שטיקלעך און באקוקן אינעווייניג, צי עס איז נישט דא דערין קיין וועבינג, אסאך ברעקלעך אדער לעכער. אויב געפונט מען איינע פון די סימנים, זאל מען נישט עסן די גאנצע באַקסער.

• צוליב וואס עס איז זייער ווערעמדיג און שווער צו באקוקן, געבן מיר נישט קיין השגחה אויף באַקסער.

4

צוליב'ן חשש פון די באשמירטע שאלעכטס, זאל מען עס אָפּטיילן פאר'ן עסן, קאכן/באקן.

• די ברוינע באָרן (Bosc) דארף מען נישט שיילן, עס ווערט נישט באשמירט.

5

אלע סארטן (פרישע, געפרוירענע) אפילו פון די גוטע קוואליטעט, איז אָפּט ווערימדיג ביים שפיטץ קרוין, אויך סקעילס אויף די שאלעכטס פונדריסן. דעריבער זאל מען עס נישט עסן.

• די מיט אונזער השגחה, ווערן באקוקט דורך משגיחים מומחים, און איז נקי מחשש תולעים.

6

אלע סארטן (פרישע, און געפרוירענע) זענען זייער ווערימדיג, עס איז נישט מעגליך זיי צו באקוקן, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

• די רעספערע פראדוקטן וואס זענען מיט אונזער השגחה, ווערן פראדוצירט פון א דזשוס, וואס ווערט גאר גוט דורכגעפילטערט, און האט נישט קיין חשש תולעים.

ניס



די מיט אונזער השגחה איז די השגחה נאר אויפן כשרות פונעם ניס. מיר נעמען נישט קיין אחריות אויף די ווערס וואס קען ווערן נאכ'ן פאקן, מען דארף אליינס פארזיכטיג זיין, און זיין געווארענט לויט די פאלגענדע הוראות.



געווען אין פרידזשידער, איז דאס אזוי צוליב נאסקייט און נישט צוליב ווערס.
3 אסאך ברעקעלעך - וואס האבן אן אייניגע מאס אין אויסזעהן.

4
 איז אַפֿט ווערמ'דיג. מען מעג עס נאר נוצן, דורך צושניידן אין העלפט און באקוקן, אויב עס איז אויפגעגעסן אדער עס זעהט אויס פארפולט, איז עס א סימן פון ווערס, און מען זאל דאס נישט ניצן. (מען קען דאס אויך באקוקן נאכ'ן קאכן).

• די געקאכטע מיט אונזער השגחה: איז בישול ישראל און נקי מחשש תולעים.

5
אומגעשיילטע: (אויך די באזאלצענע): איז נישט דא דערביי קיין בישול עכו"ם. עס איז דא מיט פלעיווארס וואס האט חששות, ווי אויך קען עס זיין חלב עכו"ם.
אָפּגעשיילטע: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.
זענען געווענליך ריין פון ווערס, אבער ס'איז דא וואס עס טרעפט זיך דערין ווערס, דעריבער איז ראטזאם מ'זאל עס באקוקן.

• איז געווענליך ריין פון ווערס, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן (אז מען באמערקט א לאך אינעם ניס, דארף מען דאס עפענען און באקוקן). אבער אויב מען טרעפט ווערס אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערס, זאל מען עס נישט נוצן.

• אין א פאל וואס עס איז געשטאנען א לענגערע צייט (בערך 4 וואכן) אין א ווארימע פלאץ (א קעבינעט נעבן געז רענטש) איז עס אַפֿט ווערמ'דיג, און מען איז מחויב צו קוקן אויב עס האט נישט קיין ווערס, אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערס/מילבן.
 • מדקדים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערס (און דאס איז וואס שטייט אויפן שאכטל 'דאוי לבדוק מתולעים').

1 וועבינג - ביים ארויסגיין פונעם שאכטל בלייבט עס הענגען, דורכ'ן זיין צוגעקלעבט איינער צום אנדערן, אדער דורך א פאָדעם (ווען עס קלעבט איינציגווייז צום שאכטל, איז דאס Static Electricity - נישט קיין וועבינג).
2 צאמגעקלעבטע שטיקלעך - (אויב ביים צוברעכן די צאמגעקלעבטע שטיקלעך ווערט דאס אינגאנצן צוברעקלט - אזוי ווי ביים צוברעכן א שטיק זאלץ/צוקער, אדער אז דאס איז

1
 איז געווענליך ריין פון ווערס, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן. פונדעסטוועגען איז גלייך, מען זאל דאס אלעמאל באקוקן (דורך עפענען יעדע ניס).

געבראָטענע/געפרעגלטע, אדער אויב עס האט א פלעיוואר/סיזאנונג: דארף עס האבן א פארלעסליכע השגחה (צוליב חששות אויף די אויל, און כלים אין וואס זיי ווערן פראדוצירט).

2
אומגעשיילטע: (אויך די באזאלצענע): איז נישט דא דערביי קיין בישול עכו"ם, און האט נישט קיין חשש כשרות. און איז ריין פון ווערס.

אָפּגעשיילטע: איז ריין פון ווערס. געבראָטענע/געפרעגלטע, דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

3
געבראָטענע/געפרעגלטע, אדער אויב עס האט א פלעיוואר/סיזאנונג: דארף עס האבן א פארלעסליכע השגחה (צוליב חששות אויף די אויל, און כלים אין וואס זיי ווערן פראדוצירט).

אויפמערקזאם! עס זענען פארהאן קאמפאניס וואס האבן די השגחה נאר אויף געוויסע פראדוקטן, דעריבער דארף מען קוקן ביי יעדע פראדוקט באזונדער, צו 'דער פראדוקט' האט די חותם הבית דין.

פאר אלע סארט שאלות אדער אינפארמאציע בעיני כשרות, קען מען אריינרופן צום כשרות ליין 718.384.6765 עקסטענשאן 3