



פרוכט Fruit

ביים שרייבן די הוראות אויף פראדוקטן וואס קענען זיין ווערימ'דיג, האבן מיר זיך באנוצט מיט אויסגערעכנטע אויסדרוקן, וואס באדייטן פארשידענע הוראות.

ווען מיר שרייבן	דאס באדייט	הוראה
זייער ווערימ'דיג	רוב זענען אינפעסטירט מיט ווערים (מוחזק).	מען איז מחויב דאס צו באקוקן.
אָפֿט ווערימ'דיג	א קענטיגער פראצענט זענען אינפעסטירט מיט ווערים (מיעוט המצוי).	מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן, אבער עס איז א הידור דאס צו באקוקן.
געווענליך ריין פון ווערים	א זעלטענע מעגליכקייט אז עס טרעפן זיך דערין ווערים (מיעוט שאינו מצוי).	מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן, אבער עס איז א הידור דאס צו באקוקן.
אין איינצעלע פעלער טרעפן זיך דערין ווערים		

געוויסע פרוכט (פרישע, טרוקענע און געפרוירענע) האבן פארשידענע חששות (ווי: ווערים, 'באשמירטע וואקס/איל אויף די שאַלעכטס, פלעיוואַרס). ווייטער איז דא א פונקטליכע רשימה פון יעדע פרוכט באזונדער, מיט זייער הוראה.

די געטרוקענטע פרוכט וואס זענען מיט אונזער השגחה, איז די השגחה נאר אויפ'ן כשרות פון די פרוכט. מיר נעמען נישט קיין אחריות אויף די ווערים וואס קען ווערן נאכ'ן פאקן, מען דארף אליינס פארזיכטיג זיין, לויט די פאלגענדע הוראות.

אפריקאט Apricot



פרישע: איז ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפולט, קען זיין אז דארט איז ווערימ'דיג, מען זאל עס אוועק שניידען.

געטרוקענטע: דארף א פארלעסליכע השגחה, צוליב די פלעיוואַרס.

די געטרוקענטע פון קאליפארניע: איז עפ"י רוב ריין פון ווערים (די רויטע פלעקן זענען נישט קיין סימן פון ווערים). אבער מהיות טוב איז ראטזאם צו באקוקן עטליכע פון יעדע שאכטל, דורך עפענען און קוקן אויב עס איז דא א פארקלעבטע וואַרם. אויב עס איז ריין, איז אנגענומען אז די איבריגע זענען אויך ריין. אבער אויב טרעפט מען א



לארוע אויף טרוקענע אפריקאט

רויטע פלעקן אויף די טרוקענע אפריקאט זענען נישט קיין ווערים

התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה
CENTRAL RABBINICAL CONGRESS OF THE U.S.A. AND CANADA

Kashrus Division בי"ד המיוחד לעניני כשרות

חורף תשע"ז לפ"ק

מודעה נחוצה

בנוגע פאפריקא (Peppers) פון ארץ ישראל

עס איז לעצטנס פארשפרייט אין די געשעפטן (אפילו אין היימישע געשעפטן) פאפריקא פון אר"י (Red, Yellow & Orange Peppers) מען דארף זייער נזהר זיין ווייל מען קען חלילה נכשל ווערן מיטן הארב'ן איסור פון טבל. מען דארף באקוקן אויב עס שטייט נישט דערין (Product of Israel).

"עס איז נישט גענוג וואס שטייט אויפ'ן באקס אדער אויפ'ן פעקל, מען זאל קוקן אויף די לעיבעל וואס איז געקלעבט אויפ'ן פאפריקא זעלבסט"

אנדערע מידות און ירקות וואס קומען געווענליך פון אר"י און מען ברויך נזהר זיין זענען: מייערן, ציטרוס פרוכט (אראנדזשעס, טענדזשערין, גרעיס פרוכט), מילגרוימען, פעריסימועס, טייטלען, דיל און פארסלי.

(Carrots, citrus fruits, persimmons, pomegranates, dates, dill & parsley)

ולמזרחי ולנחרי שלומים תן כמי נהר

מחלקת הכשרות

The seal of uncompromising Kashrus

85 Division Avenue Brooklyn, NY 11211 Tel: 718.384.6765 | Fax: 718.486.5574



בארן Pears



צוליב'ן חשש פון די באשמירטע שאַלעכטס, זאל מען עס אָפּשיילן פאר'ן עסן, קאכן/באקן. די ברוינע באַרן (Bosc) דארף מען נישט שיילן, עס ווערט נישט באשמירט.

בלועריי'ס Blueberries



אלע סארטן (פרישע, געפרוירענע) אפילו פון די גוטע קוואליטעט, איז אָפּט ווערימ'דיג ביים שפיטץ קרוין, אויך סקעילס אויף די שאַלעכטס פונדרויסן. דעריבער זאל מען עס נישט עסן.

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



סקעילס אויף די בלועריי

בלעקבעריי'ס Blackberries



אלע סארטן (פרישע, און געפרוירענע) איז זייער ווערימ'דיג, עס איז נישט מעגליך זיי צו באקוקן, דעריבער זאל מען דאס נישט עסן.

טייטלען Dates



פרישע: איז ריין פון וועריים.

די געטרוקענטע פון קאליפארניע: זענען געווענליך ריין פון וועריים, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן. אבער פונדעסטוועגען, וויבאלד אין איינצעלע פעלער טרעפן זיך דערין וועריים (לארווע, ביטלס), איז ראטזאם מען זאל זיי עפענען און קוקן אינעווייניג ביים פלאץ פונעם קערל, אויב ס'איז דא א פארקלעיבטע וואַריים.

געטרוקענטע, פון אנדערע לענדער: זענען אָפּט ווערימ'דיג, מען איז מחויב עס צו עפענען און באקוקן ביים פלאץ פונעם קערנדל, אויב ס'איז דא א פארקלעיבטע וואַריים.

אויפמערקזאם! מען האט לעצטנס געפונען אז די אימפארטירטע פון טוניזיע זענען שטארק אינפעסטירט מיט סקעילס, עס איז שווער צו דערקענען דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

וואַריים, דארף מען באקוקן יעדע איינע. מדקדקים באקוקן אלעמאל יעדע איינע.

די טערקישע: טרעפן זיך דערין וועריים (לארווע, ביטלס), דעריבער איז וויכטיג צו באקוקן יעדן איינע, דורך עפענען און קוקן אויב עס איז דא א פארקלעיבטע וואַריים.

אראנדזש Orange



גרעיפפּרוכט Grapefruit



לעמאן Lemon



צוליב די חשש פון באשמירטע שאַלעכטס, זאל מען נישט נוצן די שאַלעכטס, נאר אויב מען שיילט אפ די אויבערשטע שיכט.

די שאַלעכטס זענען אָפּט ווערימ'דיג (סקעילס), זיי זענען שטארק צוגעקלעבט צום שאַלעכטס (מען דארף נישט חושש זיין אז ביים אָפּשיילן קומען זיי אראפ פונעם שאַלעכטס).

וויכטיג! די וואס מאכן היימישע דזשוס מיט א מאשין וואס קוועטשט די אראנדזש צוזאמען מיט די שאַלעכטס, קענען די וועריים אריינגיין אין די דזשוס, דעריבער זאל מען עס דורכזייען נאכ'ן קוועטשן, אדער אָפּשיילן די שאַלעכטץ (כאטש די אויבערשטע שיכט) פאר'ן קוועטשן.

די דזשוסעס מיט אונזער השגחה זענען נקי מחשש תולעים.



סקעילס אויף די שאַלעכטס פונעם אראנדזש

באָקסער Carob



איז זייער ווערימ'דיג (לארווע, ביטלס). מערסטענס געפונען זיי זיך אינעווייניג. מען מעג זיי עסן נאר נאכ'ן גוט באקוקן פונדרויסן, צי עס איז נישט דא דערויף קיין וועבינג (הענגענדיגע פעדימער), אסאך ברעקלעך אדער לעכער. אויב איז עס ריין פונדרויסן, 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 באָקסער.

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

סטרואבעריס Strawberries



אלע סארטן (פרישע, און געפרוירענע) זענען זייער ווערימ'דיג, מען זאל עס נישט נוצן. (מען מעג דאס נאר נוצן דורך אָפּשניידן די בלעטער און מיטשניידן א דינע שייכט פונעם סטרואבערי, און זיכער מאכן אז ס'איז נישט געווארן קיין לאָך, אויב איז יא געווארן א לאָך, דאן זאל מען עס נישט נוצן. אָפּשיילן דעם גאנצן סטרואבערי 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).

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

עפל Apple



פרישע: צוליב חשש פון די באשמירטע שאַלעכטס, זאל מען עס אָפּשיילן.

מען זאל עס אפשיילן פאר'ן קאכן אדער באקן.

געטרוקענטע: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

פאפאייע Papaya

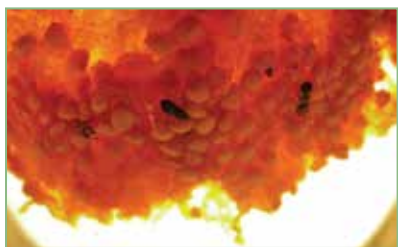


געטרוקענטע: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה (ס'איז דא וואס ווערן געמאכט מיט פארשידענע פלעיווארס, כאטש עס איז נישט געשריבן ביי די אינגרעדענטס).

פייגן Figs



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).



האלטן דעם פייג קעגן א שטארקע ליכטיגקייט

געטרוקענטע: זענען זייער ווערימ'דיג אינעם פלייש

געפרעסטע: זענען אָפט ווערימ'דיג, עס איז נישט מעגליך זיי צו באקוקן, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

די וואס קומען פון אר"י דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

טרויבן Grapes



אלע סארטן, פון אלע מדינות, זענען אָפט ווערימ'דיג. 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 יום טוב, זאל מען עס לכתחילה אפשווענקען ערב שבת און ערב יום טוב, צוליב דעם חשש פון איסור בורה.

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

טשעריס Cherries



פרישע: די פון גוטע קוואליטעט, זענען געווענליך ריין פון ווערים, איז מען נישט מחוייב צו באקוקן. אבער ס'איז ראטזאם צו באקוקן עטליכע פון יעדע שאכטל, דורך צושניידן אין האלב, און קוקן אויב עס איז דא א קליינע ווייסע וואָרים (מעגגאט). אויב עס איז ריין, איז אנגענומען אז די איבריגע זענען אויך ריין. אבער אויב טרעפט מען א וואָרים, דארף מען באקוקן יעדע איינע.

געטרוקענטע: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

מאָנגאָ Mango



געטרוקענטע: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה (עס ווערט געמאכט מיט פארשידענע פלעיווארס, כאטש עס איז נישט געשריבן ביי די אינגרעדענטס).

נעקטערין Nectarin



פיעטש Peach



זענען ריין פון ווערים.

אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפולט, קען זיין אז דארט איז ווערימ'דיג, מען זאל עס אוועק שניידען. עס קען זיך אויך טרעפן דערין (זעלטן) א וואָרים ביים קערל, איבערהויפט ווען די קערל איז צושפאלטן, דעריבער פירן זיך מדקדקים, עס אויפצושניידן און באקוקן. צוליב די חשש פון באשמירטע שאַלעכטס, איז א הידור, צו וואשן מיט זיין וואסער. (מען איז נישט מחויב דאס אפצושיילן).

◀ **געקענטע:** מיט אונזער השגחה איז נאר געפאקט אין סירופ (syrup) נישט אין עכטע דזשוס.

פלוים Plum

◀ **פרישע:** איז ריין פון ווערים.

אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפולט, קען זיין אז דארט איז ווערימ'דיג, מען זאל עס אוועק שניידען. עס קען זיך אויך טרעפן דערין (זעלטן) א וואָרים ביים קערל, דעריבער פירן זיך מדקדקים, עס אויפצושניידן און באקוקן.

צוליב די חשש פון באשמירטע שאַלעכטס, איז א הידור עס צו וואשן מיט זיף וואסער. (מען איז נישט מחויב דאס אפצושיילן).

געטרוקענטע פרונס (Prunes) די פון גוטע קוואליטעט, איז ריין פון ווערים.

קרעזינס Craisins

איז ריין פון ווערים, אבער דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

קרענבעריס Cranberries

די וואס איז נישט פראסעסט, מעג מען נוצן, עס איז ריין פון ווערים.

ראזשינקעס Raisins

אלע סארטן (די טונקעלע און די ליכטיגע) זענען זייער ווערימ'דיג (לארווע, מעגאוסט און נאך). זיי קלעבן זיך אָן צום טרויב, ווען זיי זענען נאך אויפ'ן בוים. 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 קאַרענטס (currents), וואס זענען ענליך אין אויסזעהן צו ראזשינקעס, און זענען ריין פון ווערים.

רעספבעריס Raspberries

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

◀ די רעספבערי פראדוקטן (דזשעס א.ד.ג.) וואס זענען מיט אונזער השגחה, ווערן פראדוצירט פון א רעספבערי דזשוס, וואס ווערט גאר גוט דורכגעפילטערט, און האט נישט קיין חשש תולעים.

פרוכט דיסקס Fruit Discs

זענען ריין פון ווערים (די ברכה איז א שהכל).

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 קעגען א שטארקע ליכטיגקייט, עס זאל ווערן דורכזיכטיג, און גוט באקוקן. א Light Box איז נישט גענוג גוט, ווייל עס שיינט נישט דורך דעם דיקעקייט פונעם פייג.



אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענונג פונעם פייג

די ווייסע פלעקן איז פון די זיסקייט פונעם פייג, נישט קיין ווערים. (אויב האט מען א ספק, זאל מען ארויסנעמען אלע שמוץ).

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

פיינעפל Pineapple

◀ **פרישע:** די שאַלעכטס און די אויבערשטע בלעטער זענען זייער ווערימ'דיג. דעריבער זאל מען אכט געבן ווען מען שיילט עס אפ, אז עס זאל נישט בלייבן קיין ברוינע פינטעלעך (פונעם שאַלעכטס) אויפ'ן פיינעפל, דערנאך זאל מען גוט אפשווענקען דעם פיינעפל.

אויב וויל מען נוצן די בלעטער פאר דעקארעישאָן וכדומה, דארף מען עס ארומנעמען מיט א פלעסטיק.

פיינעפל פראדוקטען מיט אונזער השגחה, ווערט געמאכט מיט א באזונדערע זהירות לויט די הוראות הבי"ד אז עס זאל פראדוצירט ווערן נאר מיט די אינעווייניגסטע טיילן, בלי חשש תולעים.

◀ **געטרוקענטע:** דארף, האבן א פארלעסליכע השגחה (ס'איז דא וואס ווערן געמאכט מיט פארשידענע פלעווארס, כאטש עס איז נישט געשריבן ביי די אינגרידענטס).

◀ **דזשוס:** צוליב די ווערים אויף די דרויסענדיגע טייל פון די פיינעפל, איז דערווייל נישטא קיין פיינעפל דזשוס מיט אונזער השגחה.

ווי באקאנט, און ווי די "מחלקת הכשרות" איז כסדר מעורר, איז סטראָבערי'ס שטארק אינפֿעסטירט מיט ווערים, וואס איז זייער שווער צו אוועקוואשן.

וויאזוי איז פארהאן צו באקומען געפרוירענע סטראָבערי'ס מיט די השגחה פון "התאחדות הרבנים" אין די געשעפטן?

ס'איז טאקע זייער ריכטיג אז סטראָבערי'ס זענען שטארק ווערעמדיג און עס איז נישט קיין שום וועג וויאזוי מען מעג דאס עסן נישט אפגעשיילט. סטראָבערי'ס האבן סיי זייער אסאך ווערים, און סיי זייער קליינע ווערים, די ביידע פאקטארן מאכט אויסטערליש שווער דאס צו רייניגען.

בהוראת הרבנים הגה"צ חברי "ב"ד המיוחד לעניני כשרות" שליט"א, איז דעריבער איינגעשטעלט געווארן א ספעציעלער געניטער סיסטעם, וויאזוי מען רייניגט די סטראָבערי'ס צו פארזיכערן, אז עס זאל זיין הונדערט פראצענט ריין בלי חשש תלעים. די משגיחים מומחים באגלייטן שוין די סטראָבערי'ס ווען ס'איז נאך אויף די פעלדער, צו פארזיכערן אז מען נעמט אזעלכע סטראָבערי'ס וואס זענען לכתחלה נישט אזוי שטארק אינפֿעסטירט, אבער בעיקר גייט יעדע סטראָבערי אריבער א וואש פראצעדור, אין די באגלייטונג פון די משגיחים מומחים, וואס קוקן אלעס איבער מיט א זהירות. עס ווערט דערפאר גענוצט א ספעציעלע טעכניק מיט סאפיסטיקירטע וואש מאשינען און בראָשעס וועלכע וואשן און רייבן אויס די סטראָבערי'ס און נעמען אלעס אראָפֿ עס זאל נישט בלייבן אפילו קיין חשש ווערים.

דאס איז טאקע די סיבה פארוואס מען קען נישט פארקויפן די סטראָבערי'ס פריש, ווייל עס גייט דורך אזויפיל ריינונגען, אז עס בלייבט נאר ראוי צו נוצן געפרוירענערהייט.

בנוסף לזה, איז לעצטנס דא צו באקומען סטראָבערי'ס וואס וואקסן אין "גרינהאוז". דאס האט א באזונדערע חשיבות,

וויבאלד עס ווערט באגלייט מתחלת גידולו מיט די השגחה מעולה פון די "התאחדות הרבנים", און עס גייט אויך אריבער דעם גאנצן פראצעדור פון רייניגן.

אלע פראדוקטן מיט די השגחה מעולה פון "התאחדות הרבנים" וואס האבן אין זיך סטראָבערי זענען אויסדריקליך נאר פון די געוואשענע און געפרוירענע סטראָבערי'ס וואס איז נקי מתולעים. (עס איז אויך פארהאן ווען אויף די אינגרידיענטס שטייט סטראָבערי אבער עס אנטהאלט בלויז סטראָבערי זאפט).



רעדנדיג פון "גרינהאוז"

פראדוקטן; איז פרוכט אדער ירקות פון א "גריין האוז" טאקע גאראנטירט נישט צו זיין ווערעמדיג ?

רעדנדיג פון די טעמע פון "גרינהאוז" פראדוקטן איז וויכטיג צו באטאנען אן אלגעמיינע קלארשטעלונג אז אין די נושאים פון "דברים הצריכים בדיקה מתולעים" דרייט זיך ארום אסאך טעותים, צווישן מענטשן וואס זענען נישט באהאווענט מיט די ריכטיגע פאקטן, אפט הערט מען אויף דער גאס, הנחות אדער שמועות וואס זענען זייער נישט ריכטיג, און צומאל גאר פארקערט ווי דאס מציאות.

א פאסיגע ביישפיל איז טאקע די נושא פון "גרינהאוז" פראדוקטן, וואס מאנכע האבן אנגענומען אז דאס באדייט אן אויטאמאטישע פארזיכערונג, אז די פירות אדער ירקות זענען ריין פון ווערים. אבער דער אמת איז לגמרי אנדערש.

ס'איז ריכטיג אז א "גרינהאוז" קען זיין א שטארקע הילף צו היטן פון ווערים, אבער דאס מוז ווערן באגלייט מהחל ועד כלה מיט א שטרענגע השגחה מעולה, אז עס זאל נישט זיין יצא הפסדו בשכרו.

גרינהאוז פראדוקטן, דארף מען באגלייטן פונקט ווי ירקות וואס וואקסן אויפ'ן פעלד, ווייל אפילו אויב די "גרינהאוז" איז פארמאכט פון אלע זייטן, איז לא ימלט אז עס זאל נישט געעפענט ווערן ווען מען ברענגט אריין געוויקסן, אדער ווען מענטשן קומען אריין. די נייע לופט קען מיטברענגען ווערים, וואס פארשפרייט זיך בליץ שנעל אין דעם גאנצן גרינהאוז, און מען דארף שטיין על המשמר.

א מעשה שהי', האט לעצטנס פארציילט איינער פון אונזערע משגיחים מומחים, אז ער האט באקוקט א גענצליך פארמאכטע פארזעצונג אויף זייט 9

שיקט אייערע אנפראגעס איבער אלע כשרות אנגעלעגנהייטן צו די שואלין ודורשין רובריק
Fax: 718.486.5574 | Tel: 718.412.8532 | E-mail: Hakashrus@gmail.com



ניס Nuts

די וואס זענען מיט אונזער השגחה, איז די השגחה נאר אויף די כשרות פון די ניס. מיר נעמען נישט קיין אחריות אויף די ווערים וואס קען ווערן נאכ'ן פאקן, מען דארף אליינס פארזיכטיג זיין, לויט די פאלגענדע הוראות

Brazil Nuts **בראזיל ניס** 

Hazelnuts **הוזלניס** 

Almonds **מאנדלן** 

Macadamia Nuts **מאקאדעמיע ניס** 

Pecans **פיקאנס** 

Pumpkin Seeds **פאמפקין סידס** 

Walnuts **וואלנאטס** 

Pistachios **פיסטעטשוס** 

Cashews **קעשוס** 

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

זענען געווענליך ריין פון ווערים, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן. פונדעסטוועגען איז גלייך, מען זאל דאס אלעמאל באקוקן (דורך עפענען יעדע ניס, און ביי פיסטעשוס, אויך אונטער דעם אינערליכן שאַלעכטס).



ווערים אין קעשוס

Peanuts **פינאַטס** 

געבראָטענע/געפרעגלטע, אדער אויב עס האט א פלעוואר/סיאזאנונג, דארף עס האבן א פארלעסליכע השגחה (צוליב חששות אויף די אויל, בישול עכו"ם, און כלים אין וואס זיי ווערן פראדוצירט).

זענען געווענליך ריין פון ווערים, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן (אז מען באמערקט א לאַך אינעם ניס, דארף מען דאס עפענען און באקוקן). אבער אויב מען טרעפט ווערים אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערים, 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 אָפּט



וועבינג אויף מאנדלען



א געלעכערטע מאנדל

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

◀ **אָפּגעשיילטע:** איז ריין פון ווערים, געבראָטענע/געפרעגלטע, דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.



פארזעצונג פון זייט 7

גרינהאוז, און עס געפינען שטארק אינפעסטירט מיט ווערים! אין אזא פאל קען א גרינהאוז נאך זיין ערגער, ווייל דאס פלאץ איז פארמאכט, און איינמאל די ווערעם באזעצן זיך דארט האבן זיי נישט וואו צו גיין ווייטער, אזוי אז עס קען אויסקומען, אז פראדוקטן וואס קומען נישט פון גרינהאוז קענען נאך זיין ריינער!

דערפאר איז אזוי וויכטיג, אז במשך די גאנצע צייט פון וואקסן, זאל מען שטארק באגלייטן דעם וואוקס, צו באשפריצן די ירקות, און טון אלע נויטיגע שריט צו פארמיידן די ווערים זאלן זיך נישט אויסשפרייטן.

זעלבסט פארשטענדליך אז פראדוקטן פון אזא גרינהאוז וואס האט א גוטע השגחה, און ווערט באשיצט מיט א מומחיות, האט זיכער א געוואלדיגע מעלה, מער פון געווענליכע געוויקסן, סיי פראקטיש איז עס פיל ריינער, און סיי עפ"י הלכה איז עס אסאך לייכטער, ווייל עס האט קיינמאל נישט געהאט די חזקה פון ווערים, אז עס זאל זיין א "דבר הצריך בדיקה".

די פראדוקטן וואס זענען בהשגחת "בי"ד המיוחד לעניני כשרות", סיי די וואס וואקסן אין גרינהאוז, און סיי די וואס וואקסן אין די געווענליכע פעלדער, זענען אלע געוואשן און גערייניגט מיט'ן זעלבן געניטן סיסטעם, באגלייט מיט א השגחה מעולה במשך די גאנצע צייט, אז עס זאל זיין הונדערט פראצענט אויסגעהאלטן און גענצליך נקי מחשש תולעים.

(הערה: די טעמע פון "גרין האוז" פראדוקטן, און די סוגי' פון דברים הצריכים בדיקה אנטהאלט מערערע דעטאלן און אינפארמאציע וואס פאדערט בעצם א לענגערע ארטיקל מיט ברייטע ערקלערונגען צו ריכטיג ארויסהאבן דאס בילד. מיר האבן בלויז באריירט די טעמע אויפ'ן שפיץ גאפל, צו ענטפערן אויף די אפט - געפרעגטע שאלה, ועוד חזון למועד בעז"ה).

ווערימ'דיג, און מען איז מחויב צו קוקן אויב עס האט נישט קיין ווערים, אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערים.

מדקדקים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערים (און דאס איז וואס שטייט אויפן שאכטל 'ראוי 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 געווען אין פרידזשידער, איז דאס אזוי צוליב נאסקייט און נישט צוליב ווערים).

3 אסאך ברעקעלעך - וואס האבן אן אייניגע מאס אין אויסזעהן.

קעסטן Chesnut



איז אָפט ווערימ'דיג (לארווע). 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 ווערים, און מען זאל דאס נישט ניצן. (מען קען דאס אויך באקוקן נאכ'ן קאכן).



לארווא אויף קעסטן

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

פאפיטעס



Sunflower Seeds

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

אָפגעשיילטע פאפיטעס: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

זענען געווענליך ריין פון ווערים. עס איז אבער דא וואס עס טרעפט זיך דערין ווערים, דעריבער איז ראטזאם מען זאל עס אלעמאל באקוקן.

אויפמערקזאם! עס איז פארהאן אזעלכע 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, שמיטה), זאל מען נוהר זיין - איבערהויפט ווען מען קויפט עס אין גוישע געשעפטן - צו עס שטייט אז דאס איז א Product of Israel.



ווערים אויף פאפיטעס

עס איז דא מיט פלעיווארס וואס האט חששות, ווי אויך קען עס זיין חלב עכו"ם.

RULES AND PRACTICAL ADVICE
לכבוד חמשה עשר בשבט



Chestnuts

Chestnuts are often wormy (larvae). They may only be used if they are first cut in half and inspected. If they appear to be eaten up or rotten, that is a sign that they may have worms and should not be used. (One may also check chestnuts after they have been roasted/cooked.)



Larvae on a chestnut

Roasted chestnuts that bear our hechsher are bug-free.



Sunflower Seeds

- ▶ **Unpeeled sunflower seeds:** do not pose any concerns regarding bishul akim. There is also no kashrus concern, even with the salted ones.
- ▶ **Peeled sunflower seeds:** must have a reliable hechsher.

They are usually bug-free, but there are seasons during which they may harbor insects. Therefore, it is advisable to check them each time before eating.

Warning! There are certain nuts that are imported from Israel which, if they do not bear a reliable hechsher, may pose concerns regarding various prohibitions (ex. shmittah and arleh or teval, etc.). Therefore, one should be especially cautious - particularly when purchasing from non-Jewish stores - if the label says "Product of Israel."



Worms on sunflower seeds

מודעה משמחת

דערמיט טוען מיר קלארשטעלן אז די גאנצע פלייש דעפארטמענט אין בינגא סופערמארקעט
Birdsboro Meat Department at Bingo Wholesale Supermarket

שטייט אונטער די שטרענגע השגחה מעולה פון דעם
"בי"ד המיוחד לעניני כשרות שע"י התאחדות הרבנים"

אלע פליישן, (עופות, טורקייס, קאטשטקע'ס און בהמה), ווערן דירעקט אימפארטירט פון די בתי השחיטה פון "בורדסבארא" אין פענסילוועניע, און די בית השחיטה פון "נועם" אין אורוגוויי. עס איז נישט קיין ריפּעקדזשט (Repackaged) פלייש, נאר יעדעס פעקל פלייש ווערט באגלייט מיט אונזער השגחה פון אנהויב שחיטה, ביז עס ליגט אויף די שעלף אינעם געשעפט.

די גאנצע "פלייש דעפארטמענט" איז אן אפטיילונג פון אונזערע בתי השחיטה, קיין שום אנדערע פלייש קומט דארט נישט אריין. א באזונדערע משגיח איז אויך געשטעלט אין געשעפט, צו פארזיכערן בס"ד דעם העכסטן סטאנדארט כשרות און זהירות.

ואכלו טוב ותתענג בדשן נפשכם

חדשות אני מגיד

מיר באגריסן די געשעפטן און פירמ'ס וועלכע האבן זיך אין די לעצטע וואכן אנגעשלאסן אונטער די השגחה מהודרת פונעם "בי"ד המיוחד לעניני כשרות" שע"י התאחדות הרבנים

די פאלגענדע געשעפטן און קאמפאני'ס זענען אויך אצינד אונטער די השגחה פונעם "בי"ד המיוחד לעניני כשרות" נאר ווען עס האט אויף זיך דעם חותם הבי"ד

NEW ESTABLISHMENTS & COMPANIES WITH CRC SUPERVISION.

BAGEL KING

Frozen Bagels

527 Casanova Steet

Bronx, NY 10474 | (718) 714-8182

BRACHA'S BEST

Cakes, Minitures & Salads

Brooklyn, NY | (917) 921-2386

CHOCOHOLIC

Dairy & Parve Chocolate

95 Lorimer Street Suite 5

Brooklyn, NY 11206 | (718) 388-4411

EAT YOUR MAIL

Custom Photo Cookies

990 Cedar Bridge Avenue Suite B7-121

Brick, NJ 08723 | (732) 962-4552

JR BRICK

Brick Dough

Brooklyn, NY | (973) 960-7649

MERINGUES & MORE

Cakes, Mintures, Ice Cream Etc.

15 Lemberg Court #003

Monroe, NY 10950 | (845) 782-9568

SMOKERS CHOICE

E-Liquid

110 Lee Ave. Brooklyn, NY 11211

(516) 216-3364

BINGO - Meat & Poultry Dept

BINGO - Take Out & Deli

BINGO - Bakery Department

BINGO - Fish Department

1245 61 Street Brooklyn, NY

(718) 475-1331



Nuts

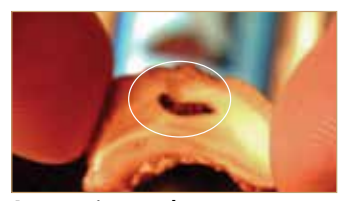
The nuts that bear our hechsher have our guarantee only on the kashrus of the product itself, not on its bug-free status. We cannot take responsibility for any infestation that may have occurred after packaging of the nuts. Therefore, one should adhere to the following guidelines:

Pistachios

Walnuts

Cashews

If they were roasted/fried or if they contain a flavor or seasoning, these nuts need a reliable hechsher (because of the oil that was used, the utensils with which they were produced).



A worm in a cashew

These nuts are generally bug-free and one is not obligated to check them. Still, it is preferable to check them by opening every nut individually. With pistachios one should also check underneath the inside peel.

Peanuts

- ▶ **Unpeeled peanuts:** do not pose any concern regarding bishul akim. There is also no kashrus concern, even with the salted ones. They are bug-free.
- ▶ **Peeled peanuts:** are bug free, roasted/fried need a reliable hechsher.

Brazil Nuts

Hazelnuts

Almonds

Pecans

Pumpkin Seeds

If they were roasted/fried or if they contain a flavor or seasoning, these nuts need a reliable hechsher (because of the oil that was used, the utensils with which they were produced, and because of concerns regarding bishul akim).

These nuts are usually bug-free and one is not obligated to check them. (If one finds a hole in one of the nuts, that nut must be opened and checked for worms.) If a worm or any of the three signs of worms listed below are found, the nut should not be used.

If nuts were lying around for a long time (approximately 4 weeks) in a warm place (for example in a cabinet near a gas range) they usually get infested and one is obligated to check them for any worms or any of the three signs of worms.

Scrupulous people prefer to open and check nuts every time before eating (which is why the package states: 'they should be inspected for worms').

Three signs of worms:

- 1 **Webbing** If, when the contents are poured out of the packaging, they remain hanging because they are connected to one another, or connected with a thread. (When individual pieces stick to the packaging it is because of static-electricity, not webbing.)
- 2 **Connected Pieces** If the pieces disintegrate when they are disconnected from one another, crumbling like a piece of salt/sugar. (If the pieces crumble after being in the refrigerator, it is due to wetness and not worms.)
- 3 **Lots of Crumbs** If there are many crumbs, roughly equal in size and shape to one another.



Webbing on almonds



A hole in an almond

(at-least the outer layer) before squeezing.

The juice that bears our hechsher is bug-free.



Papaya

- ▶ **Dried papaya:** needs a reliable hechsher. (They are made with several flavorings, even though they are not necessarily listed in the ingredients.)



Pears

Due to concerns about the coating on their peel, pears should be peeled before eating, cooking or baking. Bosc (brown pears) need not be peeled, as it does not get coated.



Pineapple

- ▶ **Fresh pineapple:** Both the peel and the leaves on top are very wormy. Therefore, when peeling the pineapple, one should make sure that no brown spots from the peel remain on the fruit. The pineapple should then be rinsed well.

If one wants to use the leaves of the pineapple for decorative purposes, they need to be wrapped in plastic.

Pineapple Products bearing our hechsher are made with precise caution, not to use any of the outer part of the pineapple and is therefore bug free.

- ▶ **Dried pineapple:** need a reliable hechsher. (They are made with several flavorings, even though they are not necessarily listed in the ingredients.)
- ▶ **Juice:** Due to the infestation on the outer part of the pineapple, we do not produce- for now- any pineapple juice under our certification.



Plums

- ▶ **Fresh plums:** are bug-free.

But if a part of the fruit is rotten, that area may be infested, so one should cut it away. It is possible but unlikely that one may find a worm by the pit. Therefore, those who are scrupulous prefer to cut the fruit in half and check the area of the pit before eating.

Due to concerns about the coating on their peel, it is preferable to wash the plum with soap and water. (One is not obligated to peel it.)



Dried plums/prunes:

Good quality prunes are bug-free.



Raisins

All types of raisins (both dark and light) are very wormy (larvae, maggots and more). The worms stick to the grapes while they are still on the tree, and there is no way to clean them properly. Therefore, raisins should not be used.

- ▶ In those products/baked goods that bear our hechsher, only currants are used. Currants look similar to raisins, but they are bug-free.



Raspberries

All types of raspberries, fresh or frozen, are very wormy. Since it is impossible to properly check them, they should not be used.

- ▶ The raspberry products (jam, etc.) that bear our hechsher are produced using a raspberry juice that is well filtered and bug-free.



Strawberries

All types of strawberries, fresh or frozen, are very wormy. They should not be used. (One may only eat strawberries after cutting off the leaves and removing a thin layer of the strawberry along with it. One must also ensure that this did not create a hole, for if a hole was created then the strawberry may not be used. One must peel the entire strawberry and ascertain that it is completely smooth, without any hollows in it. Then it should be rinsed under a strong flow of water, and rubbed thoroughly between the hands.)

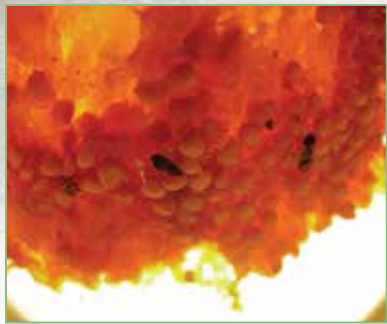
Those strawberries that bear our hechsher are meticulously checked by expert mashgichim, and they are insect-free.



Fruit discs

Are bug-free (their bracha is שהכל).

Please note: There are some companies that have our hechsher only on a few, but not all, of their products. As such, rather than relying on the company, one should check each individual item that is purchased, to ascertain if it bears the stamp of our beis din.



Held closely under a strong light



Cut away the bottom opening

they **should not be used**.

► **Pressed dates:** are often wormy. Since it is impossible to properly check them, they should not be used.



Figs

► **Fresh figs:** On rare occasions, worms may be found inside fresh figs, either between the small seeds or underneath the opening of the fig (opposite the wooden part). It is

therefore advisable to cut the fig in half and cut away the bottom opening, remove the insides so that all the seeds are spread out and carefully check for any insects (the insects look very similar to the seeds).

► **Dried figs:** are very wormy in the fleshy part of the fruit, between the seeds. Since the insects are very hard to identify, some people refrain from eating dried figs entirely.

(The only way it is permissible to eat figs is if they are cut in half, the bottom opening is cut away, the insides are removed and the seeds are flattened by hand. The seeds must then be held closely under a strong light until they are transparent, and checked well. A light box is not good enough for this scrutiny, because it cannot shine through the thickness of the fig. The white pieces that can be seen in the fig are from sweetness of the fig, not from worms. If one is uncertain about finding insects, he should cut away all the dirt.)



Grapes

All types of grapes, from all countries, are often wormy. Therefore, one should do as follows: A typical bunch should be separated into small clusters and then rinsed thoroughly three times under a strong flow of cold water. One must be sure that every grape was well rinsed.

► Grapes for Shabbos or Yom Tov, should preferably be rinsed before Shabbos to avoid the transgression of borer (separation).

► Those who make cider or homemade wine should first rinse the grapes, and after making the cider/wine one should sift it using a cloth sifter.



Mango

► **Dried mangos:** need a reliable hechsher. (They are made with several flavorings, even though they are not necessarily listed in the ingredients.)



Nectarine



Peaches

Are bug-free.

But if a part of the fruit is rotten, that area may be infested, so one should cut it away. It is possible but unlikely that one may find a worm by the pit, especially if the pit is split open. Therefore, those who are scrupulous prefer to open the fruit and check it before eating.

Due to concerns about the coating on their peel, it is preferable to wash the nectarine with soap and water. (One is not obligated to peel it.)



Orange



Grapefruit



Lemon

Due to concerns about the coating on the peel, one should refrain from using the peels unless the first layer is peeled off.



Scales on orange peels

The peels are often wormy (scales) and these worms are tightly attached to the peel. Therefore, one does not need to worry that worms may fall off the peel and onto the fruit during peeling of the fruit.

Important! Those who make homemade juice using a machine that squeezes the fruit along with the peels should be aware that worms may go into the juice. The juice should therefore be sifted after squeezing. Or it should be peeled off

the rest are most likely clean as well. But if an insect was found on one of them, then every piece must be checked through to ascertain that they are not similarly infested.

Those who are scrupulous prefer to always check each apricot before eating.

Turkish apricots: In rare instances, worms may be found in them (larvae, beetles). It is therefore advisable to inspect each one by opening it and checking to see if any worms are sticking to it.



Larvae on dried apricots



The red dots are not a sign of bugs



Blackberries

All types of blackberries, fresh or frozen, are very wormy. Since it is impossible to properly check them, they should not be used.



Blueberries

All types of blueberries, fresh or frozen - even the best quality ones - are very wormy (by the crown). They also may have scales on the outside of the peels. Blueberries should therefore not be used.

Those blueberries that bear our hechsher are meticulously checked by expert mashgichim, and they are insect-free.



Scales on blueberries



Carob

Carob is very wormy (larvae, beetles). In most cases, the worms are found inside the fruit so one is only permitted to eat carob after it has been thoroughly checked on the outside to ensure that there is no webbing on the fruit. One must also look out for many crumbs or holes on the fruit. If it is completely clean on the outside, then it should be broken into small pieces and thoroughly checked inside to ascertain that there is no webbing, crumbs or holes. If one finds any of these signs, the carob should not be eaten.



Cherries

► **Fresh cherries:** of good quality are usually bug-free, and one is not obligated to check them. Still, it is recommended to check a few from every box by cutting them in half and looking out for small white worms (maggots). If the ones that were checked are clean, then the rest are most likely clean as well. But if an insect was found on one of them, then every piece must be checked through to ascertain that they are not similarly infested.

► **Dried cherries:** need a reliable hechsher.



Cranberries

► **Fresh cranberries:** Which are not processed may be used, and are bug-free.



Craisins

► **Dried cranberries:** are bug-free, but need a reliable hechsher.



Dates

► **Fresh dates:** are bug-free.

► **Dried dates from California:** are usually bug-free, and one is not obligated to check them. But since there is a small chance that some pieces may contain insects (larvae or beetles) it is recommended to open them and look inside at the area of the pit to ascertain if there are any worms stuck to it.

► **Dried dates from other places:** are usually infested with worms and one is therefore obligated to check inside the fruit, around the area of the pit, to ascertain if there are any worms stuck to it.

Warning! Scale infestations were found on imported dates from **Tunisia**, due the the fact that they are hard to recognize

Fruit



Various fruits (fresh, dry, frozen) have several halachic questions (for example: worms, wax/oil coating on the peels, flavorings). The following is a detailed list of each specific fruit and its halachic instructions.

The dried fruits that bear our hechsher have our guarantee only on the kashrus of the product itself, not on its bug-free status. We cannot take responsibility for any infestation that may have occurred after packaging of the fruit.

When writing the instructions concerning products that may contain bugs, we used particular phrases to explain the different halachos and handling instructions.

When we write	It means	Instructions
Very Wormy	Most products of this type are infested with worms	One is obligated to check it well before eating
Often Wormy	great percentage of products of this type are infested with worms	One is obligated to check it well before eating
Usually Bug-Free	There is only a small chance of finding bugs in products of this type	One is not obligated to check for bugs, but it is preferable to check it nonetheless
Bugs Are Seldom Found		

Apples

- ▶ **Fresh apples:** Due to concerns about the coating on their peel, fresh apples should be peeled before eating, cooking or baking.
- ▶ **Dried apples:** need a reliable hechsher.

Apricot

- ▶ **Fresh Apricots:** Due to concerns about the coating on the peel, it is best to wash them with warm water. One is not obligated to peel them.

They are bug-free. But if there's a part of the apricot that is rotten, then it is possible that that particular area is infested and one should cut it off.

- ▶ **Dried apricots:** They need to have a reliable hechsher because of the flavoring.

The dried apricots from California are usually bug-free. (The red dots they exhibit are not a sign of bugs.) But it is advisable to check a few pieces from each container by opening them and verifying that there are no worms sticking to the insides of those pieces. If the ones that were checked are clean, then

התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה
CENTRAL RABBINICAL CONGRESS OF THE U.S.A. AND CANADA

Kashrus Division בי"ד המיוחד לעניני כשרות

Winter 5777 - '17

Kashrus Alert!

Regarding Peppers from Eretz Yisroel

Recently **red, yellow and orange peppers** from Eretz Yisroel are being sold in stores and markets in the heimisha neighborhoods. When shopping one must be careful to check the labels to make sure it does not state **"Product of Israel"**, in order not to be nichshel in tevel (food not taken teruma & maaser from them).

"It is not enough to check only on the packaging, it is important to check the label on the peppers itself"

Other fruits & vegetables that are commonly from Eretz Yisroel are carrots, citrus fruits, persimmons, pomegranates, dates, dill & parsley.

The Kashrus Division

85 Division Avenue Brooklyn, NY 11211 Tel: 718.384.6765 | Fax: 718.486.5574