

כנשרות

דיעות והוראות לכבוד

חמשה עשר בשבט תשפ"ה

SPONSORED BY:

KLEIN'S
NATURALS

פירות ארץ ישראל אלערט:

צוליב וואס די פירות ארץ ישראל זענען פארוויקלט אין פילע חששות, ווי טבל, תרומות ומעשרות, דערפאר דארף מען נהר זיין ביים קויפן פרוכט און גרינצייג סיי פרישע און סיי טריקענע צו פארווירערן אז דאס קומט נישט פון ארץ ישראל. אויסער אירב עס האט א פארלענליכע השגחה.

ספעציעל ווען מען קויפט אין נישט היימישע געשעפטן מעלט זיך אויס צו זיכערמאכן און נט קוקן אויף די קליינע ווערטער פון די פאקעדזשינג אין פונעם סטיקער, צו פארווירערן אז עס קומט נישט פון ארץ ישראל.

געברענגט צו אייך דורך



מערכת הכשרות

שע"י התאחדות הרבנים דארה"ב ומגדא



85 Division Ave. Brooklyn, NY 11249

T: 718.384.6765

f: 718.374.6510

info@crckashrus.org

ווען מ'מאכט אליין דזשוס מיט א מאשין וואס קוועטשט די פרוכט צוזאמען מיט די שאלעכץ, קענען די ווערים אריינגיין אינעם דזשוס. דערפאר זאל מען דורכזייען די דזשוס מיט די ספעציעלע מאסט זייער פאר ווערים, אדער מיט א סחורה'נע העמד.

 **באקסער Carob**

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

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

 **בארן Pear**

 **עפל Apple**


צוליב'ן חשש פון די באשמירטע שאלעכץ, איז ראטזאם מען זאל דאס אפשיילן פאר'ן עסן, קאכן אדער באקן.


די ברוינע בארן (bosc) דארף מען נישט שילן. ס'ווערט נישט באשמירט.

 **בלובעריס Blueberries**

אלע סארטן, פרישע און געפרוירענע, אפילו די פון גוטע קוואליטעט, זענען אפט ווערעמדיג מיט קליינע מייסט (mites) און מיט לארווא (Larva), אויך זענען דא "סקעילס" ווערים צוגעקלעבט אויף די שאלעכץ סטרוקטור. דעריבער זאל מען עס נישט עסן.

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

 **בלעקבעריס Blackberries**

 **רעספבעריס Raspberries**

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

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



געטרוקנטע פרוכט דארף האבן א פארלעסליכע השגחה, צוליב "פלעיווארס" און אנדערע זאכן וואס ווערן צוגעלייגט, ווי אויך צוליב די כלים אויף וואס זיי ווערן געטרוקנט.

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

 **אפריקאט Apricot**


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

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

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

 **אראנדזש Orange**

 **גרעיפפרוכט Grapefruit**

 **ליפענע Lemon**

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

פרוכטן



פיינעפל Pineapple

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

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

פיינעפל פראדוקטן מיט דער השגחה פון מערכת הכשרות ווערן געמאכט נאר מיט די אינעווייניגסטע טיילן בלי חשש תולעים.



ראזשינקעס Raisins

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

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



טשעריס Cherries



פאנגא Mango



פילגרוים Pomegranate



פאפאיע Papaya



קאקאנאט Coconut



קייווי Kiwi



קרענבעריס Cranberries/Craisins

איז ריין פון ווערים.

ס'קען זיך אויך טרעפן דערין גאר זעלטן א ווארעם ביים קערל, איבערהויפט ווען דער קערל איז צעשפאלטן, דעריבער איז דא וואס זענען מהדר עס אויפצושניידן און באקוקן.

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

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



סטראבעריס Strawberries

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

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



פייגן Figs

פרישע: קען זיין ווערעמדיג פונדריסן, דעריבער זאל מען דאס אפואשן אונטער א שטראם וואסער, רייבנדיג דערביי יעדעס איינע באזונדער, און דערנאך זאל מען עס צושניידן אין האלב, און אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענונג.

געטרוקענע: 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.



טייטלען Dates

פרישע: איז ריין פון ווערים.

געטרוקענע: קען זיך טרעפן דערין ווערים, דעריבער איז ראטזאם מען זאל עס עפענען און גוט באקוקן, אויב זעט מען סיי וואספארא סימנים פון ווערים, וועבינג אדער ברוינע ברעקעלך וכדומה, זאל מען דאס נישט עסן. [ווייסע ברעקעלך איז פארטריקענטע זיסקייט, און נישט קיין סימן פון ווערים]. די פון טוניזע און פאקיסטאן וכדומה, זענען בדרך כלל ווערימדיג און מען זאל דאס נישט עסן.



טרויבן Grapes

אלע סארטן פון אלע מדינות זענען אפט ווערעמדיג, דעריבער דארף מען צעטיילן די געהענגל אין קלענערע געהענגלעך, דערנאך גרונטליך דורכשווענקן דריי מאל אונטער א שטארקן שטראם פון וואסער און זיכער מאכן אז יעדער טרויב איז געווארן גוט און גרונטליך אפגעשווענקט אויב וויל מען עס עסן שבת אדער יו"ט, זאל מען עס לכתחילה אפשווענקען ערב שבת און ערב יו"ט, צוליב דעם חשש פון איסור בורר.

די וואס מאכן מאסט אדער וויין, זאלן אפשווענקען די טרויבן איידערן אויסקוועטשן, דערנאך זאל מען דאס דורכזייען מיט די ספעציעלע מאסט זייער פאר ווערים, אדער מיט א סחורה'נע העמה.



נעקטעריין Nectarine



פיעטש Peach



פלוים Plum

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



Almonds **פאנדלען**



Macadamia Nut **מאקאדעמיע ניס**



Pumpkin Seeds **פאמפקין סידס**



Pecans **פיקאנס**

געבראטענע און געפרעגלטע, אדער

אויב ס'האט א "פלעיוואר/סיוזאנינג":

דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

איז געווענליך ריין פון ווערים, מ'איז נישט

מחויב דאס צו באקוקן, אבער אויב מ'באמערקט

א לאך אינעם ניס, דארף מען עס עפענען און

באקוקן, און אויב מ'טרעפט ווערים אדער איינע

פון די סימנים פון ווערים, זאל מען עס נישט

נוצן.



Chestnuts **קעסטן**

ס'איז אפט ווערעמדיג, דערפאר מעג מען

עס נאר נוצן דורכ'ן צעשניידן אויף האלב און

באקוקן, אויב ס'איז אויפגעגסן אדער ס'זעט

אויס פארפוילט, איז דאס א סימן פון ווערים און

מ'זאל עס נישט נוצן, מ'קען עס אויך באקוקן

נאכ'ן קאכן.

די געקאכטע וועלכע האבן די השגחה פונעם

מערכת הכשרות זענען בישול ישראל און נקי

מחשש תולעים.



Sunflower seeds **פאפיטעס**

אומגעשיילטע, אויך די באזאלצענע:

ס'איז נישטא דערביי קיין בישול עכ"ם.

ביי די וואס האבן 'פלעיווארס' זענען דא

חששות, ווי אויך קען עס זיין חלב עכ"ם.

עס קען זיך טרעפן דערין ווערים, דעריבער איז

ראטזאם אז מ'זאל עס באקוקן.

אפגעשיילטע: עס דארף האבן א

פארלעסליכע השגחה.

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

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

מדקוקים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערים.

פאלגענד זענען די דריי סימנים:

1] א געוועב: ביים ארויסגיסן פונעם שאכטל בלייבט עס הענגען, דורכ'ן זיין צוגעקלעבט איינס צום אנדערן, אדער דורך א פאדעם. ווען ס'קלעבט נאר איינציגווייז צום שאכטל, דעמאלט איז דאס static electricity, און נישט קיין געוועב.

2] צוזאמגעקלעבטע שטיקלעך: אויב ביים צעברעכן די צוזאמגעקלעבטע שטיקלעך ווערט עס אינגאנצן צעברעקלט, אזוי ווי ביים צעברעכן א שטיק זאלץ/צוקער, איז עס א סימן פון ווערים. אבער אויב דאס איז געווען אין פרידזשידער, קען פאסירן די זעלבע זאך צוליב נאסקייט און נישט צוליב ווערים.

3] אסאך ברעקלעך: וואס האבן אן אייניגע מאס אינעם אויסזען.



Walnut **וואלנאט**



Pistachios **פיסטעשוס**



Cashews **קעשוס**

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

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



Peanuts **פינאטס**

אומגעשיילטע, אויך די באזאלצענע: ס'האט נישט קיין חששות און ס'איז ריין פון ווערים.

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



Brazil Nut **בראזיל-ניס**



Hazelnuts **הוזלניס**

