NSK New Square Kashrus

New Square Kashrus Council

בית דין לעניני כשרות
דשיכון סקווירא יע"א

חודש שבט תשפ"ב לפ"ק

שטייענדיג נאנט צו חמשה עשר בשבט ווען אידישע קינדער זענען מקיים דעם מנהג ישראל-תורה צו עסן מערערע פירות, ווילן מיר מעורר זיין דעם ציבור אז מ'זאל נזהר זיין ח"ו נישט נכשל ווערן מיט די הארבע איסורים פון תולעים. ווי אויך דארף מען אכטונג געבן אז די פרוכט קומט נישט פון ארץ ישראל (וואס דאן קען זיין שאלות פון ערלה, תרומות ומעשרות, און שמיטה וכדו').

ווי פארשטענדליך זענען די הוראות אקטועל אויך א גאנץ יאר. (די רשימה איז אויסגעשטעלט לפי סדר א"ב).

אוואקאדא

איגעווייניג איז עס בדרך כלל ריין, די שאלאכטס קען אפט מאל האבן דעם 'סקעילס' ווארים (scales).

אפריקאט

פרישע: איז בדרך כלל ריין. אויב די פרוכט איז צושפאלטן איז כדאי צו עפענען און קוקן אינעווייניג אויב עס איז ריין. מדקדקים בכשרות זענען מהדר דאס אפצושיילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנס אדער שעלאק. (דייך וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

געטריקנטע: די וואס קומען פון קאליפארניע זענען בדרך כלל ריינער, מ'דארף באקוקן עטליכע שטיקלעך. מ'זאל עס עפענען און באקוקן פון אינעווייניג און פון אינדרויסן צו עס האט נישט קיין ווערים און אויך פון אינדרויסן פאר ווייסע ברוינע פינטלעך (מילבן).

די וואס קומען פון טערקיי זענען היבש ווערימ'דיג און מילביג און יעדע איינציגע דארף א גרינטליכע בדיקה.

אראנזדש

איגעווייניג איז דאס בדרך כלל ריין, אבער ס'קען האבן אויך די שאלאכטס קליינע טונקעלע סקעילס, ווי אויך קען דאס זיין באשמירט מיט א מאטריאל וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען זיך נישט באנוצן מיט די שאלאכטס (סיי פרישע און סיי געטריקנטע).

אתרוגים

די וואס מ'פארקויפט נאך סוכות אויף די וואג קען זיין שטארק אינפעסטירט מיט סקעילס (אזוי ווי אנדערע סיטרוס פרוכט). די וואס מ'קויפט לכבוד די ארבע מינים קען זיין באשמירט מיט שעלאק.

באקסער

איז זייער ווערימ'דיג. מען זאל עס נאר נוצן אויף דעם פאלגנדן אופן: מען זאל עס אפוואשן פון אינדרויסן, און דערנאך צושניידן אין די ברייט אויף קליינע שטיקלעך (א פערטל אינטש ברייט) און גוט אריינקוקן איןביידע זייטן אויב עס איז ריין און מען זעט נישט קיין שום ברעקלעך אדער ווערים. (עצה טובה: מען זאל דאס לאזן ווייקן אין הייסע וואסער פאר עטליכע מינוט, וואס דאן קען מען דאס לייכט צושניידן).

באנאן

קען זיין באשמירט מיט א מאטריאל וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען דאס אפשיילן סיי ווען מען עסט דאס רוי און סיי פאר מען קאכט דאס.

בלובערי'ס

פרישע און געפרוירענע: קען זיין זייער ווערימ'דיג, (עס קומט נישט אראפ אפילו נאך עטליכע מאל וואשן), ווי אויך האבן זיי 'סקעילס', דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

בלעקבערי'ס

איז זייער ווערימ'דיג, דעריבער טאר מען עס נישט נוצן.

גאזשי בערים

געטריקנטע גאזשי בערים זענען זייער אינפעסטירט און זאל בכלל נישט ווערן גענוצט.

גוואווא

פרישע: קען זיין ווערימדיג. מען זאל שניידן דינע סלייסעס און באקוקן אויב עס איז ריין.

געטריקנטע: די וואס קומען אין פארעם ווי דיסקס (דינע רונדיגע סלייסעס) קען ווערן געמאכט פון שוואכערע קוואליטעט פרוכט וועלכע איז שטארק ווערימדיג, על כן זאל מען דאס מברר זיין ביי די רבנים המכשירים.

גוסבערי'ס

מען דארף אראפנעמען די דרויסענדיגע בלעטער און גוט אפוואשן די פרוכט.

גרעיפ-פרוכט

איגעווייניג איז דאס בדרך כלל ריין, אבער עס קען האבן אויף די שאלאכטס קליינע טונקעלע ווערים (scales), ווי אויך קען דאס זיין באשמירט מיט א מאטריאל וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען זיך נישט באנוצן מיט די שאלאכטס.

וואלנאט'ס

אומגעשיילטע: איז ראטזאם צו קוקן אויף יעדע

ניס ווען מען מאכט דאס אויף אויב עס איז ריין און עס האט נישט קיין געוועבעכטס אדער ברעקלעך.

געמאלענע: זאל מען זיכער מאכן אז עס האט נישט קיין געוועבעכץ אדער עס איז שטארק צוזאמגעקלעבט.

טשעריס

די Grade A פון USA זענען בדרך כלל ריין. עס איז שטארק כדאי צו באקוקן עטליכע טשעריס פון אינעווייניג ארום דעם קערל צו עס איז ריין פון ווערים, אויב עס איז ריין קען מען ניצן די איבריגע. אויב טרעפט מען ווערים, דארף מען אויפשניידן יעדע איינציגע טשערי און קוקן צו עס איז ריין.

טשעריס פון אנדערע מדינות איז שטארק כדאי צו באקוקן מערערע טשעריס פון יעדן שאכטל.

טשעריס פון אייראפא (וואס ווערט פארקויפט אין קענס אדער דזשארס) קענען זיין אינפעסטירט און זאל נאר ווערן גענוצט מיט א גוטע השגחה.

טאמארינדס

זיי זיסע און זיי זויערע קענען זיין אינפעסטירט. מען זאל קוקן אויב עס האט לעכער, דאס איז א צייכן אז עס איז ווערעמדיג.

טאמארינד פעיסט Tamarind Paste ווערט געמאכט פון שוואכע סחורה און מען זאל עס נישט עסן.

טריקענע פרוכט

מען זאל נאר ניצן פרישע פון א גוטע קוואליטעט. (עס איז ראטזאם צו נוצן פון די וואס קומען פון USA). ס'איז כדאי צו קוקן אויב עס איז ריין פון ווערים. בכלל זאל מען קויפן נאר מיט א גוטע השגחה, ווייל טייל פרוכט ווערט געמאכט מיט פלעיווארס וכדו' ווי אויך קען אמאל זיך מאכן שאלות אויף די כלים וואס מען נוצט צו טרוקענען די פרוכט.

טריקענע פרוכט איז בדרך כלל נישט געשמירט און מען דארף עס נישט שיילן.

טריקענע שאלכטס פון סיטרוס פרוכט (אראנדזש, לעמאן, גרעיפ-פרוכט, א.ד.ג.) זאל מען בכלל נישט נוצן.

טרויבן

אמעריקאנער טרויבן האבן בדרך כלל נישט קיין ווערים אינעווייניג, אבער עס קען זיין אינפעסטירט פון אינדרויסן. דעריבער זאל מען אראפנעמען די איינצעלנע טרויבן פונעם שטענגל, גוט אפרייבן יעדע איינצעלנע טרויב באזונדער (מ'דארף אפרייבן דעם גאנצן שטח פונ'ם טרויב) אונטער א שטארקע שטראם וואסער. עס איז ראטזאם קודם צו ווייקן די טרויבן אין זייף וואסער פאר צען-פופצן מינוט.

די וואס מאכן היימישע וויין אדער מאסט זאל דאס דורכזייען מיט א סחורה (ווי צב"ש א העמד סחורה).

זאנטא קאררענטס Zante Currents זענען ריין פון ווערים. (עס קוקט אויס ענליך צו ראזשינקעס).

טייטלען

פרישע טייטלען: וואס ווערט פארקויפט אויף א צווייג, זענען בדרך כלל ריין. מען זאל באקוקן אויב עס האט נישט קיין לעכער פון אינדרויסן.

טרוקענע: די "מעדזשול" Medjool פון קאליפארניע זענען געווענליך ריינער פון אנדערע סארט טייטלען פון קאליפארניע ווי צב"ש Deglet Noor, עס איז ראטזאם בודק זיין אלע סארט טייטלען ובפרט פון אנדערע מדינות.

אופן הבדיקה: מ'זאל אויפשניידן די טייטלען אין די לענג און בודק זיין ארום דעם קערל, אויב זעהט מען טונקעלע ברעקעלעך-פינטעלעך (אפפאל פון ווערים) זאל מען דאס נישט נוצן. קליינע "ווייסע" ברעקעלעך זענען "צוקער" און נישט קיין צייכן פון ווערים. דערנאך זאל מען בודק זיין קעגן א לעקטער אדער א פלעשלייט און זעהן אויף די שאלאכץ פונדרויסן אדער אין די דיקקייט פונ'ם טייטל זעלבסט צו ס'איז נישטא קיין קליינע (טונקעלע) ווערים.

טייטלען פון אנדערע לענדער ווי פאקיסטאן, טוניזיע זענען היבש ווערימדיג. (פון טוניזיע זענען אויך פוהל מיט "סקעילס"), דעריבער איז נישט כדאי דאס צו נוצן.

טייטלען פון ארץ ישראל קען אויך אמאל האבן סקעילס פון אינדרויסן, דעריבער איז ראטזאם צו באקוקן אויך פונדרויסן.

Date paste ווערט בדרך כלל געמאכט פון שוואכע סחורה, און מען זאל דאס בכלל נישט נוצן.

לעמאן

אינעווייניג איז דאס בדרך כלל ריין, אבער עס קען האבן אויף די שאלאכטס קליינע טונקעלע ווערים (scales), ווי אויך קען דאס זיין באשמירט מיט א מאטעריאל וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען זיך נישט באנוצן מיט די שאלאכטס.

מאנגא

אינעווייניג איז ריין, די שאלאכץ קען אמאל האבן סקעילס.

מאנדלען

יעדע מאנדעל זאל ווערן באקוקט פאר רינדעכיגע לעכער (ווי פון א דריל), וועלכע קענען אמאל זיין זייער קליין. א מאנדעל וואס האט א לאך זאל מען נישט עסן. מאנדלען וואס זענען באדעקט מיט צוקער אדער טשאקאלאד קען מען שווין נישט באקוקן, און זאל נאר ווערן גענוצט מיט א גוטע השגחה.

מילגרוים

וואס ווערט פארקויפט קאמערציעל איז בדרך כלל ריין פון ווערים. (אויב זעט מען א לאך פון אינדרויסען זאל מען עס אויפשניידען און נאכגיין דעם לאך). די חלקים פון אינעווייניג וואס זענען שוין פארפוילט זאל מען נישט עסן. טונקעלע אדער ברוינע חלקים איז נישט קיין צייכן פון ווערים.

ניס

אלע ניס איז כדאי איבערצוקוקן אז עס האט נישט קיין געוועבעכץ וכדו'. געבראטענע (Roasted) ניס מיט אדער אנע אויל זאל מען קויפן נאר מיט א היימישע השגחה.

אויב עס איז געשריבען אויפ'ן לעיבעל אז עס האט אן "אלערדזשען" פון מילכיג, קען זיין א חשש אז עס איז געווארן געפאקט אויף מילכיגע כלים פון חלב עכו"ם.

נעקטערין

פרישע: איז בדרך כלל ריין. אויב די פרוכט איז צושפאלטן איז כדאי צו עפענען און קוקן אינעווייניג אויב עס איז ריין. מדקדקים בכשרות זענען מהדר דאס אפצושיילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנ'ס אדער שעלאק. (זייף וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

סטאר-פרוכט

קען זיין אינדרויסען צוגעקלעבט פליגען, דעריבער זאל מען דאס גוט אפוואשען. אינעווייניג איז ריין.

סטראבערי'ס

פרישע: איז זייער ווערימ'דיג, על כן טאר מען עס נישט עסן נאר אויב מ'שניידט אראפ די בלומען מיט א גאר דינעם שיכט פון די פרוכט, און מ'שיילט עס אפ אינגאנצען דערנאך זאל מען עס גוט אפוואשען און זעהן אז עס איז נישט געבליבען גארנישט פון די קערעלעך און פייבערס (קליינטשיגע צווייגעלעך).

געפרוירענע: די געפרוירענע סטראבערי'ס מיט אונזער השגחה ווערט געמאכט מיט א ספעציעלע אויפזיכט פון משגיחים מומחים וואס באקוקן גוט די פרוכט ווען עס קומט פון פעלד און אויך נאכ'ן אדורך גיין דעם ספעציעלן וואש סיסטעם. (די לעצטערע תקופה האבן אונזערע משגיחים נישט געקענט באווייזן אהערצושטעלן סטראבעריס וועלכע זענען 'גענצליך' ריין פון ווערים, דעריבער איז עס דערווייל נישט דא צו באקומען).

סקוואש

קען זיין באשמירט מיט מאטריאלען וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען דאס אפשיילען איידער מען קאכט דאס.

עגפלענט

קען זיין באשמירט מיט מאטריאלען וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען דאס אפשיילען איידער מען קאכט דאס.

עפל

קען זיין באשמירט מיט מאטריאלען וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען דאס אפשיילען סיי ווען מען עסט דאס רוי און סיי פאר מען קאכט דאס. (מען קען באקומען לאקאלע עפל פון Dr. Davies Farm וואס איז נישט געשמירט).

פאפייא

אומגעשיילטע: זאל מען נאר נוצן פון א גוטע קוואליטעט, אויך זאל מען עפענען יעדע איינציגע מיט די הענט (נישט מיט די ציין) און זען אויב עס איז ריין.

געשיילטע: איז בדרך כלל ריין אויב מען האלט עס גוט. עס איז ראטזאם צו קוקן אויב עס האט נישט קיין געוועבעכץ אדער ביטעלס.

פייגן

פרישע: זאל מען נאר נוצן פון א גוטע קוואליטעט. אויב די אונטערשטע גריבל איז ברייט-אפען (ברייטער ווי די נאטורליכע לאך), זאל מען דאס בכלל נישט נוצן. אויב די אונטערשטע גריבל איז נאטורליך-כמעט-פארמאכט, זאל מען אוועקשניידן דעם גריבל און צושניידן די פרוכט אויף האלב און ארויסבייגן יעדע העלפט (ווי א קאפל) און זען אויב עס איז ריין. אויב זעט מען שווארצע פלעקן, זאל מען דאס נישט נוצן. (די ווערים קענען זיין ענדליך צו די קאליר פונעם פייג, און מען דארף זיך אויסקענען וויאזוי דאס צו גרינטליך בודק זיין).

אין די לעצטע עטליכע חדשים האבן אונזערע משגיחים מומחים בודק געווען פרישע פייגן, די פייגן זענען פוהל מיט מילבען, אפילו נאכ'ן ווייקן אין זייף וואסער און אפרייבן אונטער א שטראם וואסער זענען די פייגן נאכנישט גענצליך ריין. (מיר זענען ממשיך מיט די בדיקות צו טרעפן דעם ריכטיגען מהלך וואס ריי‍ניגט זיי גענצליך), דערווייל, זאל מען נישט עסען די שאלאכץ, נאר אפשיילן די פייגן אדער ארויסנעמען מיט א לעפל די אינעווייניגסטע פון די פייגן.

טריקענע: איז זייער ווערימ'דיג און די בדיקה איז א שווערע. נאר איינער וואס איז זיכער ביי זיך אז ער ווייסט וואס צו זיכען, קען דאס בודק זיין. איינער וואס איז נישט קיין מומחה קען דאס עסן נאר אויף דעם פאלגענדן אופן: ארויסקראצן אלע קערלעך פון אינעווייניג (נישט נוצן די קערעלעך), דערנאך גוט אפוואשן די שאלאכטץ מיט א שטראם וואסער פון ביידע זייטן און עסן נאר די שאלעכץ.

פיינעפל

די שאלעכץ איז שטארק אינפעסטירט מיט מייטס, דעריבער זאל מען עס גוט אפשיילן און זיכער מאכן ארויסצושניידן אלע ברוינע חלקים

וואס בלייבן איבער פון די שאלעכץ און דערנאך אפשווענקען דעם פיינעפעל. אויך דעם טיש אויף וואס מ'שניידט די פיינעפעל און דעם מעסער זאל מען אפשווענקען נאכן שיילן.

אויב מ'וויל זיך באנוצען מיט די גרינע בלום צו דעקארירן די "פלעטערס", זאל מען אראפנעמען די איינציגע בלעטער פונ'ם קרוין, ווייקן אין זייף וואסער פאר 5 מינוט און דערנאך גוט אפרייבן יעדע איינציגע בלעטל אונטער א שטראם וואסער.

דזשוס: די פאבריקען באנוצען זיך געווענליך מיט די (ווערימדיגע) שאלעכץ ארויסצוקוועטשען די דזשוס, על כן זאל מען דאס מברר זיין ביי די רבנים המכשירים.

פיטשעס

פרישע: איז בדרך כלל ריין. אויב די פרוכט איז צושפאלטן איז כדאי צו עפענען און קוקן אינעווייניג אויב עס איז ריין. מדקדקים בכשרות זענען מהדר דאס אפצושיילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנ'ס אדער שעלאק. (דייך וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

פינאטס

אמעריקאנע פינאטס זענען בדרך כלל ריין. די אומגעשיילטע איז ראטזאם צו קוקן בשעת מען עפענט דאס אויף.

פיסטעטשוס

קען זיך מאכן ווערים (זעלטן), על כן זאל מען באקוקן עטליכע ניסלעך פון יעדן פעקל.

פלוימען

פרישע: איז בדרך כלל ריין. אויב די פרוכט איז צושפאלטן איז כדאי צו עפענען און קוקן אינעווייניג אויב עס איז ריין. מדקדקים בכשרות זענען מהדר דאס אפצושיילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנ'ס אדער שעלאק. (דייך וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

טריקענע: איז בדרך כלל ריין, אבער עס איז ראטזאם צו באקוקן עטליכע פלוימען פון יעדן פעקל. די טרוקענע Angelino Plums איז כדאי בודק צו זיין.

פערסימאן

מען זאל אראפנעמען די בלעטער און גוט אפוואשן די פרוכט. אויב עס איז זייער ווייך, זאל מען עס באקוקן פון אינעווייניג. אויב עס איז דא א טונקעלע שטח אויף די שאלאכטס, זאל מען אראפנעמען די שאלאכטס פון יענעם ארט און עס באקוקן פון אינעווייניג. (קליינע שווארצע פינטעלעך אויף די שאלאכטס אדער אינעווייניג איז נישט קיין סימן פון ווערים).

קאמקוואטס

קען האבן סקעילס אויף די שאלאכטס, און עס זאל ווערן אפגעשיילט איידער מען עסט עס.

קוקאמבערס

קען זיין באשמירט מיט מאטריאלען וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען דאס אפשיילען סיי ווען מען עסט דאס רוי און סיי פאר מען קאכט דאס. (די זויערע אוגערקעס מיט אונזער השגחה ווערן געמאכט מיט אומבאשמירטע קוקאמבערס).

קיווי

אינעווייניג איז ריין, אינדרויסען אויפ'ן שאלאכץ קען עס האבן סקעילס דעריבער זאל מען דאס נישט אריינעמען אין מויל מיט די שאלאכץ נאר קודם אפשיילען און אפשווענקען.

קנאבל

אויף די "דרויסענדיגע" שאלאכץ איז דא מילבן, מ'דארף עס אפשילן (נישט אויפן טיש/קאונטער) און גוט אפוואשען.

קעסטן

רויע: ביים אנהויב פונעם סעזאן קען זיך טרעפן ווערים. מ'דארף אפשיילען סיי די הארטע שאלעכץ און אויך די "אינעווייניגסטע" שאלעכץ און דערנאך עס צושניידען אין קלענערע שטיקלעך און גוט באקוקן צו מ'טרעפט נישט קיין ווערים אדער גרויע ברעקעלעך (וואס איז א סימן פון אפפאל פון ווערים).

קעשוס

קען זיין ווערימדיג, דעריבער זאל מען נאר נוצן פון א גוטע קוואליטעט, קוקן אויב עס איז נישט דא קיין געוועבעכץ, ווי אויך זאל מען באקוקן א חלק דורך צוטיילן אין צווייען און קוקן אויב עס איז ריין פון ווערים אדער געוועבעכץ. מדקדקים בכשרות זענען מהדר בודק צו זיין יעדע איינציגע ניס.

קרענבערי'ס

פרישע אדער געפרוירענע: זענען ריין פון ווערים.

קרעיזינס

איז ריין פון ווערים. (מען זאל קויפן נאר מיט א גוטע השגחה).

ראזשינקעס

איז זייער ווערימ'דיג, על כן טאר מען עס נישט עסן. עס איז נישט קיין חילוק וועלכע קאליר און פון וואו עס קומט.

רעספבערי'ס

איז זייער ווערימ'דיג, על כן טאר מען עס נישט נוצן.