



ארויסגעגעבן דורך די מחלקת הכשרות שע"י
התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדא

דבר הגליון

ידיעות והוראות

ט"ו בשבט

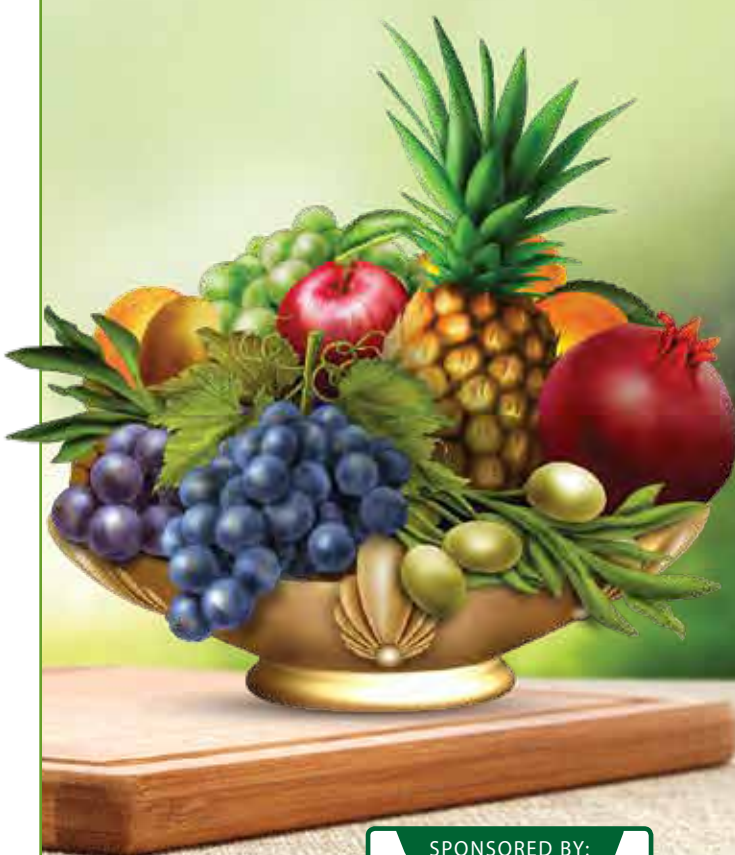
תשע"ח

ברוב שבת והודאה להשי"ת, ולשמחת לב קוראים החשובים, זענען מיר זוכה ארויסצוגעבן דעם זיבעטן '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.

דער הארבער ענין פון תולעים, איז געוויס נישט נוגע נאר אין דעם יעצטיגן סעזאן אין די טעג איידער חמשה-עשר-שבט, דער יום-טוב וואס אידן זענען מרבה באכילת פירות כמנהג ישראל תורה, (מג"א סי' קל"א סקט"ז), און א זמן וואס פאדערט זיך ספעציעלע זהירות און אויפמערקזאמקייט ווי אזוי מען עסט די פירות, נאר די "מחלקת הכשרות שע"י התאחדות הרבנים" שטייט א גאנץ יאר שטענדיג על המשמה, זיכער צו מאכן אז אידן ווערן נישט נכשל חלילה מיט ווערים אין די פרוכט אדער ירקות, וואס איז פארבינדען מיט כמה וכמה לאוין דאורייתא. און האבן א באזונדערע שטאב פון חשוב'ע משגיחים מומחים יראי השם ובקיאם במלאכתם, וועלכע ספעציאלירן זיך אינעם פעלד פון בדיקת תולעים, און ארבעטן לויט די הדרכה פון די גדולי הרבנים חברי "בי"ד המיוחד לעניני כשרות של"ט"א", שעל פיהם יצאו ויבואו כל דבר, 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 בתכלות 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-שבט 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 בביאת משיח צדקינו במהרה בימינו אמן.





פרוכט Fruit



מערכת גליון "הכשרות"

TEL: **718.412.8532**

FAX: **718.486.5574**

hakashrus@gmail.com

צו באקומען אונזער גליון
אויף אימעיל שיקט אריין צום
אויבנדערמאנטער אדרעס

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

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

געוויסע פרוכט (פרישע,
טרוקענע און געפרוירענע) האבן
פארשידענע חששות (ווי: ווערים,
'באשמירטע וואקס/אויף די
שאַלעכטס, פלעוואַרס). 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.

כשרות אינפא ליין

פאר אלע אייערע כשרות
אנפראגעס רופט אריין צו די
כשרות אינפארמאציע ליין אויף

718.384.6765 #3

פון 2:30 ביז 5:00

נאכמיטאג

אין אנדערע זמנים, אדער אז מען
קומט נישט דורך, ביטע לאזט
איבער א קלארע מעסעדש, און מען
וועט אייך איי"ה צוריקרופן

מחלקת הכשרות

שע"י התאחדות הרבנים
דארצות הברית וקנאדא

**CENTRAL RABBINICAL
CONGRESS
OF USA AND CANADA**

85 DIVISION AVE.
BROOKLYN, NY 11249

TEL: **718.384.6765**

FAX: **718.486.5574**

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.



רויטע פלעקן אויף די טרוקענע אפריקאט
זענען נישט קיין ווערים

געטרוקענטע: דארף א פארלעסליכע השגחה, צוליב די פלעוואַרס.

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 שאטל, 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 וואַרם, דארף
מען באקוקן יעדע איינע. מדקדקים באקוקן אלעמאל יעדע איינע.

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

אראנדזש Orange גרייפפרוכט Grapefruit



לארווע אויף טרוקענע אפריקאט



סקעילס אויף די שאַלעכטס פונעם אראנדזש

לעמאן Lemon

צוליב די חשש פון באשמירטע שאַלעכטס, זאל מען נישט נוצן די
שאַלעכטס, נאר אויב מען שילט 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 ווערים אריינגיין אין די
דזשוס, דעריבער זאל מען עס דורכזייען נאכ'ן קוועטשן, אדער אָפּשיילן
די שאלעכטץ (כאטש די אויבערשטע שיכט) פאר'ן קוועטשן.

די דזשוסעס מיט אונזער השגחה זענען נקי מחשש תולעים.



טרויבן Grapes



אלע סארטן, פון אלע מדינות, זענען אָפּט ווערימ'דיג. דעריבער, דארף מען טוהן ווי פאלגענד: א געווענליכע געהענגעל, זאל מען צוטיילן אין קלענערע געהענגלעך, 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 בורר.

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 וועריס, 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 (מענגאט). 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.

מאנגאָ Mango



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

נעקטערין Nectarin



פיעטש Peach



זענען ריין פון וועריס.

אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפילט, 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 שאלעכטס, איז א הידור, צו וואשן מיט זייף וואסער. (מען איז נישט מחויב דאס אפצושיילן).

טראובעריס 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 שיכט פונעם סטראבערי, 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 סטראבערי און זיכער מאכן אז ס'איז גאנץ גלאט אָן גריבלעך. דערנאך זאל מען עס אפשווענקען אונטער א שטארקע שטראָם וואסער, רייבנדיג דעריי מיט די הענט).

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

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 באָקסער.

באַרן Pears



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

בלובעריס Blueberries



סקעילס אויף די בלובערי

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

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

בלעקבעריס 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 וועריס.

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

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 פארקלעבטע וואָרים.

די אימפארטירטע פון טוניזיע זענען שטארק אינפעסטירט, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

געפרעסטע: זענען אָפּט 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.

אויב וויל מען נוצן די בלעטער פאר דעקארעישאן 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 אינגרעדענטס).

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

◀ **געקענטע:** מיט אונזער השגחה איז נאר געפאקט אין סירופ (syrop) 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 וואַריים ביים קערל, דעריבער פירן זיך מדקדקים, עס אויפצושניידן און באקוקן.

צוליב די חשש פון באשמירטע שאלעכטס, 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.

קרעייזנס 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 (דזשעם 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).

עפל Apple



◀ **פרישע:** צוליב חשש פון די באשמירטע שאלעכטס, 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 פלעווארס, כאטש עס איז נישט געשריבן ביי די אינגרעדענטס).

פייגן Figs



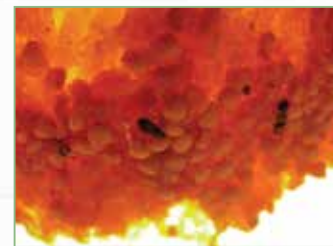
◀ **פרישע:** אין איינצעלע

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



אוועקשניידן דעם אונטערשטן עפענונג פונעם פייג



האלטן דעם פייג קעגן א שטארקע ליכטיגקייט

ווערים זענען זייער ענליך צו די פעדימער פונעם פייג).

◀ **געטרוקענטע:** זענען זייער ווערימ'דיג 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 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. 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 ווערימ'דיג און שווער צו באקוקן, געבן מיר נישט קיין השגחה אויף געטרוקענטע פייגן.

פיינעפל Pineapple



◀ **פרישע:** די שאלעכטס 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 שאלעכטס) אויפ'ן פיינעפל, דערנאך זאל מען גוט אפשווענקען דעם פיינעפל.



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

פיקאנס Pecans



פאמפקין סידס Pumpkin Seeds



געבראָטענע/געפרעגלטע, אדער אויב עס האט א פלעיוואר/סיזאנונג, 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.

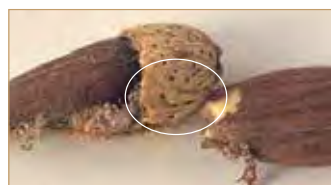
אין א פאל וואס עס איז געשטאנען א לענגערע צייט (בערך 4 וואכן) אין א ווארימע פלאץ (א קעבינעט נעבן געז רענטש) איז עס אָפט ווערימ'דיג, און מען איז מחויב צו קוקן אויב עס האט נישט קיין ווערים, אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערים.

מדקדקים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערים (און דאס איז וואס שטייט אויפן שאכטל 'אוי לבדוק מתולעים'):

1 **וועבינג** - ביים ארויסגיסן 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.



וועבינג אויף מאנדלען



א געלעכערטע מאנדל

וואלנאטס Walnuts



פיסטעטשוס Pistachios



קעשוס Cashews



ווערים אין קעשוס

געבראָטענע / געפרעגלטע, אדער אויב עס האט א פלעיוואר אדער סיזאנונג (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 פיסטעטשוס, אויך אונטער דעם אינערליכן שאַלעכטס).

פינאָטס Peanuts



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

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

בראזיל ניס Brazil Nuts



הוזלניס Hazelnuts



מאנדלן Almonds



מאקאדעמיע ניס Macadamia Nuts



חדשות אני מגיד

מיר באגריסן די געשעפטן און פירמע'ס וועלכע האבן זיך 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.

RESTAURANTS

306 BBQ
Fleishig Restaurant
455 Rt 306 Suite P
Monsey NY, 10952
(845) 777-9227

Café Au Lee
Milchig Restaurant
193 Lee Avenue
Brooklyn, NY 11211
(718) 384-2379

Pizza on the 9 · *Milchig Take Out*
916 River Ave | @ NPGS Jackson
Lakewood, NJ 08701 | 2080 W County Line Rd
(732) 276-6699 | Jackson, NJ 08527

BAKERY

The Cookie Corner
Bake Shop
1201 River Ave Unit 2
Lakewood, NJ 08701
(848) 245-0533

Pretzel Place
Chocolate & Pretzels
520 James Street Unit 3B
Lakewood, NJ 08701
(732) 907-7389

Schucks Fine Pastries

Baked Goods
Lakewood NJ
(732) 901-9390

FISH

Fish Direct
Fish Store
5 North Road
Bloomingburg, NY 12721
(845) 253-8040

The Fish King
Fish Wholesale
1524 Ocean Avenue Apt 21
Brooklyn NY, 11230
(347) 275-5408

Shindlers Fish
Breaded Frozen Fish
Brooklyn NY
(718) 853-5152

New York City Fish
Smoked Fish
Brooklyn NY
(718) 342-4100



קעסטן Chesnut



לארווא אויף קעסטן

איז אָפּט 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).

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.

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

▲ **אָפּגעשיילטע 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 נזהר זיין - איבערהויפט ווען מען קויפט עס אין גוי'שע געשעפטן - צו עס שטייט אז דאס איז א Product of Israel.



ווערים אויף פאפיטעס

וויכטיג!

עס איז פארהאן קאמפאני'ס 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.

IMPORTANT!

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.

Hakashrus



Information, Awareness & Advice
for the Kosher Consumer



RULES AND
PRACTICAL ADVICE

חמשה עשר בשבט

YEAR 5778



SPONSORED BY:



A PROJECT OF:

CENTRAL RABBINICAL CONGRESS
OF THE USA AND CANADA

85 Division Ave • Brooklyn, NY 11211 • Tel: 718.384.6765 • Fax: 718.486.5574

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	
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

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.



The red dots are not a sign of bugs



Larvae on dried apricots



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.



Scales on blueberries

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



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.

Due to it being very wormy, we do not have supervision on any carobs.



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 to the fact that they are hard to recognize they **should not be used**.

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

Those from Eretz Yisroel need a reliable supervision.

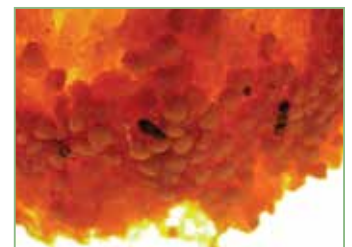


Figs

► **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).



Cut away the bottom opening



Held closely under a strong light

► **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.)

Due to it being very wormy, we do not have supervision on any dried figs.



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



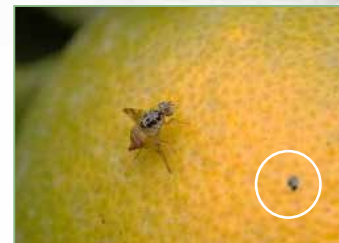
Grapefruit



Lemon

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

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.



Scales on orange peels

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 (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.

All canned pineapple that bear our supervision is packed in syrup, not in real juice.



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).

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).

These nuts are generally bug-free and one is not obligated to check them.



Worms on sunflower seeds

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



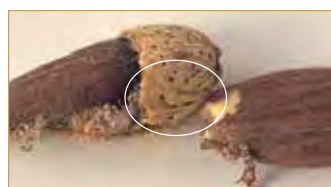
Pumpkin Seeds

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').



Webbing on almonds



A hole in an almond

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.



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.)

Roasted chestnuts that bear our hechsher are bishul yisroel and bug-free.



Sunflower Seeds

▶ **Unpeeled sunflower seeds:** do not pose any concerns regarding bishul akim, even with the salted ones.

Some flavored sunflower seeds, have kashrus problems, and might be "cholorv akum".

▶ **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