



דבר הכשרות

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

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

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

היי יאר איז בסייעתא דשמיא געלונגען פילפאכגי צו פארברייטערן די אפטיילונג פון בדיקת תולעים, ווען עס איז אהערגעשטעלט געווארן אן אייגענעם פארגעשריטענע לאבראטאריע מיט גאר פארגעשריטענע טעכנאלאגיע, וואס איז א גאר ווייטע דערגרייכונג בסייעתא דשמיא, וואו מ'וועט אויפן פלאץ קענען פעסטשטעלן פילע וויכטיגע כשרות איינגעלעגנהייטן, וואו אונזערע משגיחים מומחים וועלן קענען גרינגערהייט בודק זיין די פארשידענארטיגע סארטן פירות און ירקות, איבער נקיות פון תולעים.

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 צונצוקומען א גאנץ יאר בכלל, און חמשה-עשר-בשבט בפרט.

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

חמשה עשר בשבט

שנת תשע"ט



SPONSORED BY:



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



פרוכט



הוראות

געדענקט: אלע סארטן

געדורקענטע פרוכט דארף האבן א פארלעסליכע השגחה, צוליב פלעיווארס וכדו' וואס ווערט צוגעלייגט, ווי אויך די כלים אויף וואס זיי ווערן געדורקענט.

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

געטורקענטע: זענען זייער ווערימדיג אינעם

פלייש צווישן די קערלעך. הייזט די ווערעם 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 אנטערשטן עפענונג, ארויסוויקלן די אינעווייניגסטע טייל און גלאט מאכן די קערלעך מיט די האנט. דערנאך עס האלטן קענען א שטארקע ליכטיגקייט, עס זאל ווערן דורכזיכטיג, און גוט באקוקן. Light Box איז נישט גענוג גוט, ווייל עס שיינט נישט דורך דעם דיקעקייט פונעם פייג, די ווייטע פלעקן איז פון די זיסקייט פונעם פייג, נישט קיין ווערעם. אויב האט מען א ספק, זאל מען ארויסנעמען אלע שמירץ).

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

12 די שאלעכטס און די אויבערשטע בלעטער

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

• אויב מען נוצט די בלעטער פאר דעקארעישאן'ן וכדומה, דארף מען עס ארומנעמען מיט א פלעסטיק.

• פיינעפל פראדוקטען מיט אונזער השגחה, ווערט געמאכט מיט א באזונדערע זהירות אז עס זאל פראדוצירט ווערן נאר מיט די אינעווייניגסטע טיילן, בלי חשש תולעים. (צוליב דעם איז דערווייל נישטא קיין פיינעפל דזשוס מיט אונזער השגחה. די געקענטע מיט אונזער השגחה, איז געפאקט אין סירופ (syrup) נישט אין עכטע דזשוס).

13 אלע סארטן (די טונקלע און די ליכטיגע) זענען

זייער ווערימדיג. זיי קלעבן זיך אן צום טרוב, ווען זיי זענען נאך אויפ'ן פעלד. עס איז נישט דא קיין שום אופן דאס צו רייניגען, דעריבער זאל מען עס נישט נוצן.

• אין די פראדוקטן/געבעקסן וואס זענען מיט אונזער השגחה, ווערט גענוצט נאר קאָרענטס (currents), וואס זענען ענליך אין אויסזעהן צו ראשינקעס, און זענען ריין פון ווערעם.

14 ריין פון ווערעם.

7 פרישע: איז ריין פון ווערעם.

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

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

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

8 אלע סארטן, פון אלע מדינות, זענען אָפט

ווערימדיג. דעריבער, דארף מען טוהן ווי פאלגענד: א געווענליכע געהענגעל, זאל מען צוטיילן אין קלענערע געהענגעלעך, דערנאך גרונטליך דורכשווענקן דריי מאל אונטער א שטארקע שטראם קאלט וואסער. מען זאל מאכן זיכער אז יעדע טרוב איז געווארן גוט און גרונטליך אפגעשווענקט.

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

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

9 איז ריין פון ווערעם. אבער אויב איז דא א

שטיקל וואס איז פארפוילט, קען זיין אז דארט איז ווערימדיג, מען זאל עס אוועק שניידען. עס קען זיך אויך טרעפן דערין (וועלט) א וואָריס ביים קערל, איבערהויפט ווען די קערל איז צושפאלטן, דעריבער איז דא וואס זענען מהדר עס אויפצושניידן און באקוקן.

• צוליב די חשש פון באשמירטע שאלעכטס, איז א הידור, צו וואשן מיט זיין וואסער. (מען איז נישט מחויב דאס אפצושטויסן).

• געטורקענטע פרונס (Prunes) פון גוטע קוואליטעט, איז ריין פון ווערעם.

10 אלע סארטן (פרישע, און געפיררענע) זענען זייער

ווערימדיג, 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 לאַך, אויב איז א געווארן א לאַך, דאן זאל מען עס נישט נוצן. אָפּשניידן דעם גאנצן סטראבערי און זיכער מאכן אז ס'איז גלאט אָן גריבלעך. דערנאך זאל מען עס אפשווענקען אונטער א שטארקע שטראם וואסער. רייבנדיג דעריי מיט די הענט).

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

11 פרישע: אין איינצעלע פעלער טרעפן זיך

דערין ווערעם, 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 ווערעם זענען זייער ענליך צו די פעדימער פונעם פייג).

1 פרישע: ריין פון ווערעם. אבער אויב איז דא א

שטיקל וואס איז פארפוילט, קען זיין אז דארט איז ווערימדיג, מען זאל עס אוועק שניידען.

געטורקענטע: די פון קאליפארניע: איז על פי

רוב ריין פון ווערעם (די ווייטע פלעקן זענען נישט קיין סימן פון ווערעם). אבער מהיות טוב איז ראטזאם צו באקוקן עטליכע פון יעדע שאכטל, דורך עפענען און קוקן אויב עס איז דא א פארקלעבטע וואָריס. אויב עס איז ריין, קען מען אננעמען אז די איבריגע זענען אויך ריין. אבער אויב טרעפט מען א וואָריס, דארף מען באקוקן יעדע איינע, מדקדקים באקוקן אלעמאל יעדע איינע.

די טערקישע: טרעפן זיך דערין ווערעם, דעריבער איז וויכטיג צו באקוקן יעדן איינע, דורך עפענען און קוקן אויב עס איז דא א פארקלעבטע וואָריס.

2 די שאלעכטס זענען אָפט ווערימדיג (סקעילס),

ווי אויך איז דא דערביי די חשש פון באשמירטע שאלעכטס, דעריבער זאל מען נישט נוצן די שאלעכטס נאר אויב מען שיילט אפ די אויבערשטע שיכט.

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

3 איז זייער ווערימדיג, מערסטענס געפונען

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

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

4 צוליב'ן חשש פון די באשמירטע שאלעכטס,

זאל מען עס אָפּשיילן פאר'ן עסן, קאַכן/באַקן.

• די בריינע באַרן (Bosc) דארף מען נישט שייכלן, עס ווערט נישט באשמירט.

5 אלע סארטן (פרישע, געפיררענע) אפילו פון די

גוטע קוואליטעט, איז אָפט ווערימדיג ביים שפייט קריין, אויך סקעילס אויף די שאלעכטס פונדריסן, דעריבער זאל מען עס נישט עסן.

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

6 אלע סארטן (פרישע, און געפיררענע) זענען זייער

ווערימדיג, עס איז נישט מעגליך זיי צו באקוקן, דעריבער זאל מען דאס נישט נוצן.

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

ניס



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



הזלנים



בראזיל ניס



פאפיטעס



פאמפקין סידס



מאקאדעמיע ניס



מאנדלן



וואלנאטס



קעשוס



קעסטן



פיקאנס



פיסטעטשוס



פינאטס

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

4 איז אָפֿט ווערימ'דיג. מען מעג עס נאר נוצן, דורך צושניידן אין העלפט און באקוקן, אויב עס איז אויפגעגעסן אדער עס זעהט אויס פארפילט, 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.

5 **אומגעשיילטע:** (אויך די באזאלצענע): איז נישט דא דערביי קיין בישול עכו"ם. עס איז דא מיט פלעיווארס וואס האט חששות, ווי אויך קען עס זיין חלב עכו"ם.

אָפֿגעשיילטע: דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

זענען געווענליך ריין פון ווערים. אבער ס'איז דא וואס עס טרעפט זיך דערין ווערים, דעריבער איז ראטזאם מ'זאל עס באקוקן.

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

• מדקדקים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערים (און דאס איז וואס שטייט אויפן שאכטל 'דאי לבודק מתולעים').

1 וועביג - ביים ארויסגיין פונעם שאכטל בלייבט עס הענגען, דורכ'ן זיין צוגעקלעבט איינער צום אנדערן, אדער דורך א פאָדעם (ווען עס קלעבט איינציגוויי צום שאכטל, איז דאס Static Electricity - נישט קיין וועביג).

2 צאמגעקלעבטע שטיקלעך - (אויב ביים צוברעכן די צאמגעקלעבטע שטיקלעך ווערט דאס אינגאנצן צוברעקט - אזוי ווי ביים צוברעכן א שטיק זאלץ/צוקער. אדער אז דאס איז געווען אין פרידשיידער, איז דאס אזוי צוליב נאסקייט און נישט צוליב ווערים).

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

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

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

אָפֿגעשיילטע: איז ריין פון ווערים. געבראָטענע/געפרעגלטע, דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

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

• איז געווענליך ריין פון ווערים, מען איז נישט מחויב דאס צו באקוקן (אז מען באמערקט א לאך

אויפמערקזאם! עס איז פארהאן פרוכט (פרישע/טרוקענע) און ניס וואס ווערט אימפארטירט פון ארץ ישראל, וואס (אויב האט עס נישט קיין פארלעסליכע השגחה) איז דא דערביי חששות פון פארשידענע הארבע איסורים (ווי: ערלה, טבל), זאל מען נוהר זיין - איבערהויפט ווען מען קויפט עס אין גוישע געשעפטן - צו עס שטייט אז דאס איז א Product of Israel.

