

כשרות

SPONSORED BY:
KLEIN'S
NATURALS



ידיעות והוראות לכבוד

חמשה עשר בשבט תשפ"ו

פירות ארץ ישראל אלערט:

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

ספעציעל ווען מען קויפט אין נישט היימישע געשעפטן פעלט זיך אויס צו זיכערמאכן און גוט קוקן אויף די קליינע ווערטער פון די פעקענדישע און פונעם סטיקער, צו פארזיכערן אז עס קומט נישט פון ארץ ישראל.

געברענגט צו אייך דורך



מערכת הכשרות

שע"י התאחדות הרבנים דאריה"ב וקנדא



חשש פון באשמירטע שאלעכץ, דעריבער זאל מען נישט נוצן די שאלעכץ נאר אויב מ'שילט אפ די אויבערשטע שיכט.

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 פונדריסן צי ס'איז נישט דא דערויף קיין געוועב ("הענגעדיגע פעדימער"), אדער אסאך ברעקלעך, אדער לעכער.

אויב ס'איז ריין פונדריסן, 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.

באר 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 שיילן, ס'ווערט נישט באשמירט.

בלובעריס Blueberries

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

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



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

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.

געטרונקענע:

היי יאר תשפ"ו איז דערווייל נישט דא צו באקומען אין די געשעפטן געטרונקענע אפריקאט אונטער דער השגחה פונעם מערכת הכשרות צוליב וואס דאס איז אינפעסטירט.

אראנדזש Orange

גרעיפפּרוכט Grapefruit

ליפענע Lemon

די שאלעכץ זענען אפט ווערעמדיג (מיט "סקעיל" ווערים), אויך איז דא דערביי דער

פרוכטן

Pineapple פיינעפל

די שאלעכץ און די אויבערשטע בלעטער זענען זייער ווערעמדיג. דעריבער זאל מען אכט געבן ווען מ'שילט 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.

Raisins ראזשינקעס

אלע סארטן, די טונקעלע און די ליכטיגע, זענען זייער ווערעמדיג. זיי קלעבן זיך אן צום טרויב ווען זיי זענען נאך אויפ'ן פעלד. 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.

Cherries טשעריס

Mango פאנגא

Pomegranate פילגרוים

Papaya פאפאיע

Coconut קאקאנאט

Kiwi קיווי

Cranberries/Craisins קרענבעריס

איז ריין פון ווערים.

Nectarine נעקטערין

Peach פיעטש

Plum פלויים

איז ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפוילט, קען זיין אז דארט איז ווערעמדיג, זאל מען עס אוועקשניידן. ס'קען זיך אויך טרעפן דערין גאר זעלטן א ווארעם ביים קערל, איבערהויפט ווען דער קערל איז צעשפאלטן, דעריבער איז דא וואס זענען מחדר עס אויפצושניידן און באקוקן.

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

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

Strawberries סטראבעריס

אלע סארטן פרישע און געפרוירענע זענען זייער ווערעמדיג, דעריבער זאל מען עס נישט עסן. (מ'מעג עס נאר עסן דורכ'ן אפשניידן דעם גרינעם בלעטל פון אויבן און 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.

Figs פייגן

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.

געטרוקענטע: 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.

Blackberries בלעקבעריס

Raspberries רעספבעריס

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.

Dates טייטלען

פרישע: איז ריין פון ווערים.

געטרוקענטע: קען זיך טרעפן דערין ווערים, דעריבער איז ראטואם 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 פאטוריקענטע זיסקייט, און נישט קיין סימן פון ווערים]. די פון טוניזע און פאקיסטאן וכדומה, זענען בדרך כלל ווערימדיג און מען זאל דאס נישט עסן.

Grapes טרויבן

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 דורכוייען מיט די ספעציעלע מאסט זייער פאר ווערים, אדער מיט א סחורה'נע העמד.

	בראזיל-ניס Brazil Nut
	הוזלניס Hazelnuts
	פאנדלען Almonds
	פאקאדעמיע ניס Macadamia Nut
	פאפפיקין סידס Pumpkin Seeds
	פיקאנס Pecans

געבראטענע און געפרעגלטע, אדער אויב ס'האט א "פלעיוואר/סיזאנינג":
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.

	קעסטן Chestnuts
--	---------------------------

ס'איז אפט ווערעמדיג, דערפאר מעג מען עס נאר נוצן דורכ'ן צעשניידן אויף האלב און באקוקן. אויב ס'איז אויפגעניסן אדער ס'זעט אויס פארפילט, 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.

	פאפיטעס Sunflower seeds
--	-----------------------------------

אונגעשיילטע, אויך די באזאלצענע:
ס'איז נישטא דערביי קיין בישול עכ"ם.

ביי די וואס האבן 'פלעיוואר'ס 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 געו 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.

מדרקקים עפענען און באקוקן דאס אלעמאל פון ווערים.

פאלגענד זענען די דריי סימנים:

[1] א געוועב: ביים ארויסגיין 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 נישט אינגאנצן צעברעקט, 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.

	וואלנאטס Walnut
---	---------------------------

	פיסטעטשוס Pistachios
---	--------------------------------

	קעשוס Cashews
---	-------------------------

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/סיזאנינג":
דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

	פינאטס Peanuts
---	--------------------------

אונגעשיילטע, 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.

