

# כשרות

ידיעות  
והוראות  
לכבוד

## חמשה עשר בשבט תשפ"ב

sponsored by:



באארכיט דורך  
**מערכת הכשרות**  
שע"י התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה



85 Division Ave. Brooklyn, NY 11249 ■ t: 718.384.6765 ■ f: 718.374.6510 ■ [info@crckashrus.org](mailto:info@crckashrus.org)

# פרוכטן

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.

## 1

**פרישע:** זענען ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפוילט, 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 ריין, 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 טערוקישע:** טרעפן זיך דערין ווערים, דעריבער איז וויכטיג צו באקוקן יעדס איינס, דורכ'ן עפענען און קוקן אויב ס'איז דא א פארקלעבטע ווארעם.

## 2

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'שיילט אפ די אויבערשטע שיכט.

ווען מ'מאכט אליין דזשוס מיט א מאשין וואס קוועטשט די פרוכט צוזאמען מיט די שאלעכץ, קענען דאן די ווערים אריינגיין אינעם דזשוס. דעריבער זאל מען עס דורכזייען מיט א סחורה'נעם זייער נאכ'ן קוועטשן, אדער זאל מען אפשיילן די שאלעכץ, לכל הפחות די אויבערשטע שיכט, פאר'ן קוועטשן.

## 3

ס'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

 העץ 4 בארן	 העץ 3 באקסער	 העץ 2 אראנדזש	 העץ 1 אפריקאט
 העץ 7 טייטלען	 העץ 2 גרעיפפרוכט	 העץ 6 בלעקבעריס	 העץ 5 בלובעריס
 העץ 14 פאנגא	 העץ 2 ליפענע	 העץ 14 טשעריס	 העץ 8 טרויבן
 העץ 4 עפל	 האדמה 10 סטראבעריס	 העץ 9 נעקטערין	 העץ 14 פילגרוים
 העץ 9 פיעטש	 האדמה 12 פיינעפל	 העץ 11 פייגן	 האדמה 14 פאפאיע
 האדמה 14 קרענבעריס	 העץ 14 קיווי	 העץ 14 קאקאנאט	 העץ 9 פלוים
	 האדמה 6 רעספבעריס	 העץ 13 ראזשינקעס	

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.

4

צוליבן חשש פון די באשמירטע שאלעכץ, זאל מען עס אפשיילן פאר'ן עסן, קאכן אדער באקן.

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

5

אלע סארטן, פרישע און געפרוירענע, אפילו די פון גוטע קוואליטעט, זענען אפט ווערעמדיג ביים שפיץ קרוין, אויך זענען דא "סקעילס" ווערים 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.

6

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

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

7

**פרישע:** איז ריין פון ווערים.

**געטרוקענטע:** די פון קאליפארניע 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 ברעקלעך וכדומה, זאל מען דאס נישט עסן. [ווייסע ברעקלעך איז פארטריקענטע זיסקייט, און נישט קיין סימן פון ווערים]. די פון טוניזע און פאקיסטאן וכדומה, זענען בדרך כלל ווערימדיג, מען זאל עס נישט עסן. די Medjool פון אמעריקא אדער ארץ ישראל זענען געווענליך ריין.

8

אלע סארטן פון אלע מדינות זענען אפט ווערעמדיג, דעריבער דארף מען א געווענליכע געהענגל צעטיילן 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 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, און נאכ'ן אויסקוועטשן זאל מען עס דורכזייען מיט א סחורה'נעם זייער.

9

ס'איז ריין פון ווערים. אבער אויב איז דא א שטיקל וואס איז פארפולט, 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 מהדר עס אויפצושניידן און באקוקן.

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

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

10

אלע סארטן פרישע און געפרוירענע זענען זייער ווערעמדיג, ממילא זאל מען עס נישט נוצן. (מ'מעג עס נאר נוצן 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 דעריי מיט די הענט.)

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

11

**פרישע:** קען זיין ווערימדיג פונדריסן, דעריבער זאל מען דאס אפואשן אונטער

א שטראם וואסער, רייבנדיג דעריי 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.

12

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. די קאנזערווירטע (canned) זענען געפאקט אין סירופ, נישט אין עכטע דזשוס.

13

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.

14

ס'איז ריין פון ווערים.

# הוראות פון ניסלעך

איז עס אפט ווערעמדיג און מ'איז מחויב צו קוקן אויב ס'האט נישט קיין ווערים, אדער איינע פון די דריי סימנים פון ווערים אדער מילבן.

מדקדקים 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 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 ברעקעלעך: וואס האבן אן אייניגע מאס אינעם אויסזען.

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,



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.

5

**אופגעשיילטע, אויך די באזאלצענע:** ס'איז נישטא דערביי קיין בישול עכו"ם.

ביי די וואס האבן 'פלעיווארס' זענען דא חששות, ווי אויך קען עס זיין חלב עכו"ם.

עס קען זיך טרעפן דערין ווערים, דעריבער איז ראטזאם אז מ'זאל עס באקוקן.

**אפגעשיילטע:** עס דארף האבן א פארלעסליכע השגחה.

3

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

ס'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.

4

ס'איז אפט ווערעמדיג, דערפאר מעג מען עס נאר נוצן דורכ'ן צעשניידן אויף האלב און באקוקן. אויב ס'איז אויפגעגעסן אדער ס'זעט אויס פארפוילט, איז דאס א סימן פון ווערים

1

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

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

2

**אופגעשיילטע, אויך די באזאלצענע:** עס איז נישטא קיין בישול עכו"ם, ס'האט נישט קיין חששות און ס'איז ריין פון ווערים.

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



## Newly CRC Certified

## Companies and Facilities

### Artisanal Crust

Sourdough Baked Goods | 845-459-2457

### Banners

Smoked Fish | 718-449-1400

### Bredz

Sourdough Baked Goods | 347-786-2390

### Complete Natural

Quinoa\Natural Products | 514-274-7352

### Crisp N Fresh

Peanut Chews etc. | 917-426-8090

### Elite Gourmet

Raviolis | 917-680-1288

### Glizze

Gift Arrangements | www.glizzegifts.com

### Heaven Chocolate

Chocolate Logs | 347-598-0602

### Kosher CBD

CBD Products | 718-954-1557

### Kosher Fresh Pizza

Pizza by Wholesale | 718-614-7161

### Lechem Bakery

Sourdough Baked Goods | 718-812-3951

### Mediterranean Balance

Vitamins | 718-853-0644

### Melta

Vitamins | 646-699-1100

### Michyoo

Pita & Wraps by Wholesale | 845-548-0458

### No. 1 Meatery

Jerky \ Charcuterie\ Meat Boards | 347-875-0623

### Nutti Gelato

Gelato | 954-994-9205

### Pure Spice

Spices | 514-587-9967

### Smiling Herbs

Vitamins | Info@smiling-herbs.com

### Star Bakers

Bakery Distributor | 347-997-2911

## Newly CRC Certified

## Local Stores

### Froots | Checked Fruits\Vegetables

2 Garfield road. | קרית יואל

### Sprinkles | Ice Cream & Chocolates

194 Wallabout Street. | וויליאמסבורג

### Shloimy's | Bakery

@ Hatzlacha 744 Bedford Ave. | וויליאמסבורג  
Cedar Market - 646 Cedar Lane | טינעק  
Aron's Kissena Farms - 72-15 Kissena Blvd | קווינס  
Seasons - 330 Central Ave | לארענס

### Bagel & cheese | Pizza Store

1304 Ave. M | פלעטבוש

### The Chocolate Gallery | Chocolate

1533 RT 9 | לעיקוואד

### Black and white | Bakery

@ Island Kosher 2200 Victory Blvd. | סטעטן איילענד  
@ Seasons 711 Cedar Bridge Ave | לעיקוואד

### Leshem Lechem | Bakery

101 Steamboat Road. | גרעיט נעק

### Desert Jewish Center | Take Out

250 E Palm Canyon Drive | פאלם ספרינגס, קאליפארניע

### Heimish Delicacies | Shabbos Food

347-645-8705 | פיאפי, פלארידע

### Matamim | Catering

845-500-5553 | פאנטיסעלא

פרוכט און גרינצייג פון ארץ ישראל

## שמיטה אלערט



פונעם פעקעדזשינג און פונעם סטיקער, צו פארזיכערן אז עס קומט נישט פון ארץ ישראל.



אין א פאל וואס מען האט עס בטעות יא געקויפט, זאל מען פרעגן א שאלה וויאזוי זיך צו באגיין דערמיט. מען קען רופן אויפ'ן בית הוראה ליניע: 718.596.0700

אזוי ווי היי יאר איז א שנת השמיטה, וואס אין צוגאב צו די געווענליכע חששות פון טבל איז היי יאר דא הארבע שאלות פון שמור ונעבד און ספיחי שביעית, דעריבער דארף מען ספעציעל נזהר זיין, נישט צו קויפן קיין פרוכט און גרינצייג וואס קומען פון ארץ ישראל, סיי פרישע און סיי טריקענע, אויסער אויב עס האט א פארלעסליכע השגחה.

דעריבער זאל מען זיכער מאכן, ספעציעל ווען מען קויפט אין נישט היימישע געשעפטן, צו קוקן אויף די קליינע ווערטער

## CRC KASHRUS

A division of The Central Rabbinical Congress

Since 1955



## מערכת הכשרות

שעי"י התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה

ניסד תשט"ו

פאר כשרות אנגעלעגנהייטן רופט אין  
אפיס פון מערכת הכשרות: #3 718.384.6765

ווי אויך קענט איר שיקן אן אימעיל צו [info@crckashrus.org](mailto:info@crckashrus.org)

Beis Din  
Tzedek  
Rabbinical Court



Central Rabbinical  
Congress  
Of the U.S.A. and Canada

85 Denner Ave. • Brooklyn, NY 11249

T: 718-384-6765 F: 718-489-8270

פאר דיני תורה אנגעלעגנהייטן  
בדיני ממונות ואישות  
רופט אין לשכת הבי"ד: #2 718.384.6765

בית הוראה  
634 Bedford Ave. • Brooklyn, NY • 718.596.0700

שעי"י התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה  
Main Office: 85 Division Ave. • Brooklyn, New York • 718.384.6765

צו פרעגן א שאלה  
רופט די בית הוראה ליין  
718.596.0700