



חודש שבט תשפ"ג 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 נהר 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

אינעווייניג איז עס בדרך כלל ריין, די שאלאכטס קען אפט מאל האבן דעם 'סקעיל' 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 אפצושילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנ'ס אדער שעלאק. (זיין וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

**געטריקענטע:** די וואס קומען פון קאליפארניע זענען בדרך כלל ריינע, 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 ווערימדיג און מילביג און יעדע איינציגע דארף א גרינטליכע בדיקה.

### אראנדש

אינעווייניג איז דאס בדרך כלל ריין, אבער ס'קען האבן אויף 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 געטריקענטע).

### אתרוגים

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

### באקסער

איז זייער ווערימדיג. מען זאל עס נאר נוצן אויך דעם פאלגנדן אופן: מען זאל עס אפשוואשן פון אינדרויסן, און דערנאך צושניידן אין די ברייט אויך קליינע שטיקלעך (א פערטל אינטש ברייט) און גוט אריינקוקן אין ביידע 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).

### באן

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

### בלובעריס

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

### בלעקבעריס

איז זייער ווערימדיג, דעריבער טאר מען עס נישט נוצן.

### גאזשי בעריס

געטריקענטע גאזשי בעריס זענען זייער אינפעסטירט און זאל בכלל נישט ווערן גענוצט.

### גואווא

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

**געטריקענטע:** 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.

לעצטענס האבן עטליכע היימישע פאבריקן אנגעהויבן צו מאכן גואווא דיסקס מיט צוריענע עפל Apple Puree און נאר צוגעלייגט א גואווא פלעיווער, און דאס איז ריין פון ווערים. (מען קען דאס זען ביי די אינגרידיענטס אויב עס איז געמאכט פון עפל).

### גוסבעריס

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

### גרעיפ-פרוכט

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 מאטריאל וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען זיך נישט באנוצן מיט די שאלאכטס.



יעדע איינצעלנע טרויב באזונדער (מ'דארף אפרייבן דעם גאנצן שטח פונ'ם טרויב) אונטער א שטארקע שטראם וואסער. עס איז ראטזאם קודם צו ווייךן די טרויבן אין זיין וואסער פאר צען-פופצן מינוט.

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

### טייטלען

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

**טרוקענע:** די "מענדזשול" 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 פונדריסטן אדער אין די דיקקייט פונ'ם טייטל זעלבסט צו ס'איז נישטא קיין קליינע (טונקעלע) ווערים.

טייטלן 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 אינדוריסן, דעריבער איז ראטזאם צו באקוקן אויך פונדריסטן.

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 מאטריאל 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 רינדעכעג 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 שוין נישט באקוקען, און זאל נאר ווערן גענוצט מיט א גוטע השגחה.

### מילגריים

וואס ווערט פארקויפט קאמערציעל איז בדרך כלל

### וואלאט'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.

### טשערי'ס

די Grade A פון USA זענען בדרך כלל ריין. עס איז שטארק כדאי צו באקוקן עטליכע טשערי'ס 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.

טשערי'ס פון אנדערע מדינות איז שטארק כדאי צו באקוקן מערערע טשערי'ס פון יעדן שאכטל.

טשערי'ס פון איירופא (וואס ווערט פארקויפט אין קענס אדער דזשארס) קענען זיין אינפעסטירט און זאל נאר ווערן גענוצט מיט א גוטע השגחה.

אונזערע משגיחים האבן לעצטענס געטראפן אז די געפרוירענע טשעריס פון טערקיי וואס ווערט פארקויפט אין די גרויסע געשעפטן, האבן אינעווייניג ווייסע ווערים, טראצדעם וואס פון אינדוריסן קוקט עס אויס שייין.

### טאמארינדס

ס'יזיסט און ס'יזיערע 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 פלעויווארס וכד' 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 שייילן.

טריקענע שאלאכטס 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 אינדוריסן. דעריבער זאל מען אראפנעמען די איינצעלנע טרויבן פונעם שטרענגל, גוט אפרייבן



### עפל

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

### פאפיטא

**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 ראטאם 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 גוט אויסקענען וויאזוי דאס צו גרינטליך בודק זיין.

די שאלאכטס פון אינדרויסן זענען פיל מיט מילבן, אפילו נאכן ווייקן אין זיין וואסער און אפרייבן אונטער א שטראם וואסער ווערן די פייגן נאכנישט גענצליך ריין. דעריבער זאל מען נישט עסן די שאלאכץ, נאר אפשטיילן די פייגן אדער ארויסנעמען מיט א לעפל די אינעווייניגסטע פון די פייגן.

**טריקענע:** איז זייער ווערימדיג 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 אפשוואשן די שאלאכטץ מיט א שטראם וואסער פון ביידע זייטן און עסען נאר די שאלעכץ.

### פיינעפל

די שאלעכץ איז שטארק אינפעסטרט מיט מייסט, דעריבער זאל מען עס גוט אפשטיילן 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 שטילן.

אויב מ'ווייל זיך באנוצען מיט די גרינע בלום צו דעקארירן די "פלעטערס", זאל מען אראפנעמן די איינציגע בלעטער פונם קרוין, ווייקען אין זיין וואסער

ריין פון ווערים. (אויב זעט מען א לאך פון אינדרויסן זאל מען עס אויפשניידען און נאכגיין דעם לאך). די חלקים פון אינעווייניג וואס זענען שוין פארפילט זאל מען נישט עסן. טונקלע אדער ברוינע חלקים איז נישט קיין צייכן פון ווערים.

### ניס

אלע ניס איז כדאי איבערצוקוקען 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 "אלערזשען" 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 אפצושטיילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנס אדער שעלאק. (זיין וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

### סטאר-פרוכט

קען זיין אינדרויסן צוגעקלעבט פליגען, דעריבער זאל מען דאס גוט אפשוואשען. אינעווייניג איז ריין.

### טראבעריי

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

**געפריירענע:** די געפריירענע סטראבעריס 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 וואס 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 אפשטיילען איידער מען קאכט דאס.

### געפלענט

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



(די זייערע אוגערקעס מיט אונזער השגחה ווערט 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 אפשטילען און אפשווענקען.

### קנאבל

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

### קעסטן

**רויע:** ביים אנהויב פונעם סעזאן קען זיך טרעפן ווערים. מ'דארף אפשטילען 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 ברעקלעך (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 צוויי און קוקן אויב עס איז ריין פון ווערים אדער געוועבעכץ. מדקדקים בכשרות זענען מהדר בודק צו זיין יעדע איינציג ניס.

### קרענבעריס

**פרישע אדער געפרוירענע:** זענען ריין פון ווערים.

### קרעיזינס

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

### ראזשינקעס

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

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

### רעספבעריס

איז זייער ווערימדיג, על כן טאר מען עס נישט נוצן.

פאר 5 מינוט און דערנאך גוט אפרייבן יעדע איינציגע בלעטל אונטער א שטראם וואסער.

**דזשוס:** די פאבריקען באנוצען זיך געווענליך מיט די (ווערימדיגע) שאלאכץ 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 אפצושטילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנ'ס אדער שעלאק. (זיין וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

### פינאטס

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

### פיסטעטשוס

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

### פלויעמן

**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 אפצושטילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטנ'ס אדער שעלאק. (זיין וואסער אדער די "ספעציעלע ספרעי" נעמט נישט אראפ קיין שעלאק).

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

### פערסימאן

מען זאל אראפנעמען די בלעטער און גוט אפשווען די פרוכט. אויב עס איז זייער ווייעך, 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 אפגעשטילט איידער מען עסט עס.

### קוקאמבערס

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