



חודש שבט תשפ"ה 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 נזהר 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

אויב עס איז ריין און מען זעט נישט קיין שום ברעקלעך אדער ווערים. (עצה טובה: מען זאל דאס לאזן ווייך אין הייסע וואסער פאר עטליכע מינוט, וואס דאן קען מען דאס לייכט צושניידן.)

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 פעטנס אדער שעלאק. (זייף וואסער אדער די 'ספעציעלע ספרעי' נעמט נישט אראפ קיין שעלאק.)

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 פעטנס אדער שעלאק. (זייף וואסער אדער די 'ספעציעלע ספרעי' נעמט נישט אראפ קיין שעלאק.)

בלובערי'ס
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.

געטריקענטע: די וואס קומען פון טערקיי זענען היבש ווערימדיג און מילביג און יעדע איינציגע דארף א גרינטליכע בדיקה. מ'זאל עס עפענען און גוט באקוקן פון אינעווייניג און פון אינדרויסן צו עס האט נישט קיין ווערים אדער שטיקלעך פון ווערים. (די נאטורליכע ברוינע פינטלעך פון אינדרויסן איז נישט קיין סימן פון ווערים.)

בלעקבעריס
איז זייער ווערימדיג, דעריבער טאר מען עס נישט נוצן.

די וואס קומען פון קאליפארניע זענען בדרך כלל ריינער, אבער דאך זאל מען באקוקן עטליכע שטיקלעך פון יעדע שאכטל.

גאזשי בעריס

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

אראנדש און אנדערע סיטרוס פרוכט

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

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 (ס'י פרישע און ס'י געטריקענטע).

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.

אתרוגים

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

ביידע זייטן פונעם אתרוג (די פיטום און די עוקץ) זאל ווערן אראפגעשניטן מיט א חלק פונעם פרוכט און ווערן אוועקגעווארפן.

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.

גוסבעריס

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

באקסער

גרעיפ-פרוכט
אינעווייניג איז דאס בדרך כלל ריין, אבער עס קען האבן אויף די שאלאכטס קליינע טונקעלע ווערים (scales) ווי

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



טרויב) אונטער א שטארקע שטראם וואסער עס איז ראטזאם קודם צו ווייקן די טרויבן אין זיין וואסער פאר צען-פופצן מינוט.

די וואס מאכן היימישע וויין אדער מאסט זאלן דאס דורכזייען מיט א סחורה (ווי צב"ש א העמד סחורה) אדער מיט א 230 מעש פילטער.

טייטלען

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

טרוקענע: די "מעדזשול" 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 ארויסנעמען די קערל און בודק זיין ארום דעם קערל, אויב זעהט מען טונקעלע ברעקעלעך-פינטעלעך (אכפאל 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 פונדריסען אדער אין די דיקקייט פונ'ם טייטל זעלבסט צו ס'איז נישטא קיין קליינע (טונקעלע) ווערים. אויב מען זעט א טונקלקייט זאל מען גוט קוקן אויב עס בלויז א טויש אינעם קאליר אדער עס איז דא דארטן א ווארעם.

טייטלען פון טונים און פאקיסטאן האבן זייער אסאך סקעילס וואס מען קען נישט באמערקן, מען זאל עס בכלל נישט נוצן. טייטלען פון ארץ ישראל קען אויך אמאל האבן סקעילס פון אינדרויסן, און עס איז ראטזאם צו באקוקן יעדע איינציגע טייטל.

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 שאלאכט 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 שאלאכט.

מאנא

איז ריין פון ווערים.

מאנדלען

א מאנדעל וואס האט א רינדעכיגע לאך (ווי פון א דריל) אפילו עס איז זייער קליין 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 ריין

אויך קען דאס זיין באשמירט מיט א מאטריאל וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען זיך נישט באנוצן מיט די שאלאכט.

וואלאנאטיס

אומגעשיילטע: איז ראטזאם צו קוקן אויף יעדע ניס ווען מען מאכט דאס אויף אויב עס איז ריין און עס האט נישט קיין געוועבעכץ 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 איבריג. אויב טרעפט מען ווערים, דארף מען אויפשניידן יעדע איינציגע טשערי און קוקן צו עס איז ריין.

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

געפריזענע טשערי'ס פון טערקיי זענען שטארק ווערימדיג.

טאמארינד

ס"י זיסע און ס"י זיערע קענען זיין אינפעסטירט. מען זאל קוקן אויב עס האט לעכער, דאס איז א צייכן אז עס איז ווערענדיג.

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 פלעיווארס וכד' ווי אויך קען אמאל זיך מאכן שאלות אויף די כלים וואס מען מוצט צו טרוקענען די פרוכט.

טריקענע פרוכט איז בדרך כלל נישט געשמירט און מען דארף עס נישט שייילן.

טריקענע שאלאכט פון סיתרוס פרוכט (אראנדזש, לעמאן, גרעפ-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 אינדרויסן. דעריבער זאל מען אראפנעמען די איינצעלנע טרויבן פונעם שטרענגל, גוט אפרייבן יעדע איינצעלנע טרויב באזונדער (מ'דארף אפרייבן דעם גאנצן שטח פונ'ם





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. (מען קען באקומען לאקאלע עפל פון Dr. Davies Farm וואס איז נישט געשמירט).

פאפיטאס

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 ראטזאם 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 אפען (ברייטער ווי די נאטורליכע לאך), זאל מען דאס בכלל נישט נוצן. אויב די אונטערשטע גריבל איז נאטורליך-כמעט-פארמאכט, זאל מען אוועקשניידן די שפיץ פון אויבן און אויך 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 און זיין וואסער און אפרייבן אונטער א שטראם וואסער ווערן די פייגן נאכנישט גענצליך ריין. דעריבער זאל מען נישט עסן די שאלאכץ, נאר אפשטילן 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 קערלעך ווי אויך אוועקשניידן די אונטערשטע גריבל), דערנאך גוט אפזאשן די שאלאכטץ מיט א שטראם וואסער און גוט אפרייבן פון ביידע זייטן און עסען נאר די שאלעכץ.

פיינעפל

די שאלעכץ איז שטארק אינפעסטרט מיט מייסט, דעריבער זאל מען עס גוט אפשטילן און זיכער מאכן ארויסצושניידן אלע ברוינע חלקים וואס בלייבן איבער פון די שאלעכץ און דערנאך אפשווענקען דעם פיינעפעל. אויך דעם טיש אויף וואס מען 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

פון ווערים. (אויב זעט מען א לאך פון אינדרויסען זאל מען עס אויפשניידען און נאכגיין דעם לאך). די חלקים פון אינעווייניג וואס זענען שוין פארפילט זאל מען נישט עסן. טונקעלע 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. מ'דקדקט בכשרות זענען מהדר דאס אפצושיילן 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).

טאר-פרוכט

קען זיין אינדרויסען צוגעקלעבט פליגען, דעריבער זאל מען דאס גוט אפזאשען. אינעווייניג איז ריין.

סטראבעריס

פרישע: איז זייער ווערימדיג, על כן טאר מען עס נישט עסן נאר אויב מען שניידט אראפ די בלומען מיט א גאר דינעם שיכט פון די פרוכט, און מ'שיילט עס אפ אינגאנצען דערנאך זאל מען עס גוט אפזאשען און זעהן אז עס איז נישט געבלעבן גארנישט פון די קערעלעך און פייבערס (קליינישע צווייגעלעך).

געפריזענע: די געפריזענע 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 נאכן אדורך גיין דעם ספעציעלן וואש 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 אפשטילען איידער מען קאכט דאס.

געבלענט

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

עפל





קען זיין באשמירט מיט מאטריאלען וואס האט א חשש כשרות, דעריבער זאל מען דאס אפשיילען סיי ווען מען עסט דאס רוי און סיי פאר מען קאכט דאס. (די זויערע אוגערקעס מיט אונזער השגחה ווערט געמאכט מיט אומבאשמירטע קוקאמבערס).

קיווי

אינעווייניג איז ריין, אינדרויסען אויפן שאלאכץ קען עס האבן סקעילס דעריבער זאל מען דאס נישט אריינעמען אין מויל מיט די שאלאכץ נאר קודם אפשיילען און אפשווענקען.

קנאבל

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

קעסטן

רייע: ביים אנהויב פונעם סעזאן קען זיך טרעפן ווערים. מ'דארף אפשיילען 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 גרייע ברעקעלעך (וואס איז א סימן פון אפפאל פון ווערים) אויב זעט מען עפעס א צייכן פון אינפסטעיטשאן זאל מען עס בכלל נישט נוצן.

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 צווייען און קוקן אויב עס איז ריין פון ווערים אדער געוועבעכץ. מדקדקים בכשרות זענען מהדר בודק צו זיין יעדע איינציגן ניס.

קרענבעריס

פרישע אדער געפריזענע: זענען ריין פון ווערים.

קרעייזנס

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.

בלעטער פונם קרוין, וויקען אין זיין וואסער פאר 5 מינוט און דערנאך גוט אפרייבן יעדע איינציגע בלעטל אונטער א שטראם וואסער.

געצוקערטע פיינעפל איז בדרך כלל ריין. די נאטורליכע געטרקענטע פיינעפל קען זיין שטארק ווערמדיג, און מען זאל נאר נוצן מיט א פארלעסליכע השגחה.

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

פינאטס

אמעריקאנע פינאטס זענען בדרך כלל ריין. די אומגענייטלע 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.

פלוימען

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 אפצוטיילן אלס חשש אויב ס'איז געווארן געשמירט מיט נישט כשר'ע פעטניס 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 פלוימען 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 ווייך, זאל מען עס באקוקן פון אינעווייניג. אויב עס איז דא א טונקעלע שטח אויך די שאלאכטס, זאל מען אראפנעמען די שאלאכטס פון יענעם ארט און עס באקוקן פון אינעווייניג. אויב עס איז ווערימדיג זאל מען נישט נוצן די גאנצע פרוכט. (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 אפגעשיילט איידער מען עסט עס.

קוקאמבערס