

© א"כ

חמשה עשר בשבט

און א אאא אא אא

**וויכטיגע
הוראות און
אנווייזונגען**

ארויסגעגעבן דורך
ועד הכשרות דקרית יואל
חמשה עשר בשבט שנת תש"פ לפ"ק



פרוכט

רשימה פון פירות, געטריקענטע פירות, ניסלעך, אא"וו וואס האט א חשש פון תולעים

פאלגענד זענען די הוראות אויף פארשידענע פרוכט און ניס וואס אונזערע משגיחים מומחים זענען בודק כסדר.

די הוראות זענען מיר מפרסם לויט די תוצאות פון זייערע בדיקות אין לויף פון די לעצטע וואכן.

(כמובן האלט זיך דאס אין איין טוישן, און מיר זענען דערפאר כסדר בודק נאכאמאל און נאכאמאל צו האבן א קלארע ידיעה אויף די צושטאנד פון די פרוכט אין יעדע תקופה).



געטריקענטע אפריקאט

די וואס קומען פון קאליפארניע דארף מען נישט בודק זיין יעדע איינע. עס איז א הידור בודק צו זיין עטליכע פון א יעדע פעקל בעפאר'ן עסן.

די וואס קומען פון טערקיי דארף מען בודק זיין יעדע איינע.



באקסער

איז זייער ווערימ'דיג.

פרישע בלובעריס

קען זיין ווערימ'דיג. - מען זאל נאר נוצן מיט א גוטע הכשר.

טשעריס

די Grade A פון U.S.A. זענען בדרך כלל ריין.

עס איז א הידור צו באקוקן עטליכע טשעריס ארום דעם קערל פון אינעווייניג צי עס איז ריין פון וועריס.

טרוקענע פרוכט

זאל מען קויפן נאר מיט א גוטע הכשר, ווייל א טייל ווערן געמאכט מיט פלעזיווארט אדער געשמירט מיט נישט כשר'ע אויל.

טרויבן

אונזערע משגיחים זענען כסדר בודק טרויבן, ווי עס שטעלט זיך ארויס אז דא צייטן וואס עס איז שטארק פארפעסטיגט.

על כן זאל מען אראפנעמען די טרויבן פונעם געהענגל, עס אפזאשן און גוט אפרייבן יעדע טרויב באזונדער אונטער א שטראם וואסער.

טייטלען

די Medjool אמעריקאנער טייטלען זענען בדרך כלל ריין פון וועריס.

עס איז א הידור צו באקוקן עטליכע צו זעהן אויב עס האט טאקע נישט קיין וועריס.

די קלענערע טייטלען קענען אפט זיין ווערימ'דיג, על כן זאל מען עס אויפשניידן יעדע איינע און גוט באקוקן קעגן א לעקטער ארום דעם קערל צי עס איז ריין פון וועריס (ווייסע אדער ברוינע).

מילגרוים/פרישע קרענבעריס/מאנא

איז ריין פון וועריס.

מאנדלעך/פילבערטץ/מעקעזדעמיע/בראזיל/וואלנאטס/סאנפלאוער/כאפיטעס

דארף מען נישט בודק זיין. אויב מען זעט א

וועבעכץ זאל מען עס נישט ניצן.

פיסטעטשוס

דארף מען נישט בודק זיין.

עס איז א הידור בודק צו זיין עטליכע פון א יעדע פעקל בעפאר מ'עסט עס. אויב מען זעט א וועבעכץ זאל מען עס נישט ניצן.

אמעריקאנע פינאטס

דארף מען נישט בודק זיין.

אלע געבראטענע ניסלעך דארפן א גוטן הכשר, וויבאלד די כלים קענען ווערן גענוצט מיט טריפה'נע אינגרידיענטס.

קעשוס

דארף מען נישט בודק זיין.

עס איז א הידור בודק צו זיין עטליכע פון איעדע פעקל בעפאר מ'עסט עס. (מען צוטיילט יעדע ניסל אין צווייען און מען קוקט צי עס איז ריין פון וועריס אדער וועבעכץ) אויב מען זעט א וועבעכץ זאל מען עס נישט ניצן.

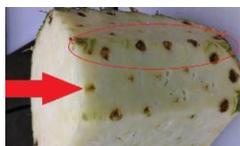
פרישע סטראבעריס

איז זייער ווערימ'דיג, דעריבער טאר מען עס נישט עסן. נאר אויב מ'שילט דאס גענצליך אפ און מ'שווענקט עס גוט אפ.

פיינעפל

די שאלאכטץ קען האבן אין זיך קליינע

וועריס. ע"כ דארף מען דאס גוט אפשיילן און ארויסשניידן אלע ברוינע חלקים און דערנאך אפשווענקען.



טרוקענע פייגן

איז זייער ווערימ'דיג.



קרעזינס

איז ריין פון וועריס. - עס דארף אבער האבן א פארלעסליכע הכשר.

ראזשינקעס (אלע קאזלירן)

איז זייער ווערימ'דיג, על כן טאר מען עס נישט עסן.

רעסבעריס

איז זייער ווערימ'דיג, על כן טאר מען עס נישט עסן.

זהירות פון תולעים ביי ירקות

ביי די געלעגענהייט ברענגען מיר ארויס נאך פארשידענע פראדוקטן וואס מען נוצט א גאנץ יאר, און עס קען זיך דארט טרעפן שרצים.

מען דארף וויסן אז שרצים אין פרוכט\גרינצייג זענען אסאך מאל נישט מערקבאר פאר איינער וואס איז נישט קיין מומחה, צוליב זייער קליינעם מאס און קאליר וואס איז ממש ווי די פרי אליין, דעריבער זאל מען נאר בודק זיין אויב מען ווייסט קלאר ווי אזוי די שרצים קוקן אויס, און וואספארא סארט שרצים צו זוכן אין דעם מאכל, ווי אויך איז ראטזאם אז אלע פרוכט און גרינצייג זאל מען אפשרענקען פאר'ן עסן.

ויה"ר שלא יצא מכשול מתחת ידינו.



אויב מען וויל יא אליינס באקוקן זאל מען עס גוט אפזאשן מיט זיפיעג וואסער, און שטייט גרונטליך באקוקן פון ביידע זייטן, ביי א שטארקע ליכטיגקייט.

ענדייווס Endive

דארף מען אראפנעמען די ערשטע פאר בלעטער און די איבריגע בלעטער גוט אפשרענקען יעדע עקסטער. עס איז א הידור צו קוקן יעדן בלעטל באזונדער ביי א לעכטיגע פלאץ אויב מען זעט א טונעל.

ספראוטס/דעיקאן קרעס Sprouts/Daikon cress

איז ריין. אבער אויף די ספאנדש וואס ס'וואקסט קען זיין שרצים דעריבער זאל מען אכטונג געבן אז עס זאל נישט קומען אין בארירונג מיט עסן.

קרײט Cabbage

עס קען זיין שטארק אינפעסטירט מיט שרצים, די בעסטע איז צו קויפן מיט א פארלעסליכן הכשר.

אויב מען וויל קויפן און אליינס קוקן זאל מען עס פריין עטליכע טעג און נאכדעם צוטיילן די בלעטער און שטארק אפזאשן, און עפענען אלע קנייטשן, און שטייט גרונטליך באקוקן פון ביידע זייטן ביי א שטארקע ליכטיגקייט.

איסבערג/ראמעין לעטטעס Iceberg/Romaine Lettuce

עס קען זיין שטארק אינפעסטירט מיט שרצים, עס איז נישט ראטזאם צו קוקן אליינס.

נאר מען זאל קויפן מיט א גוטע הכשר.

Mushrooms **מאשרומס**

די קליינע וואס זענען פארמאכט איז גענוג אז מען שווענקט עס אפ פון אינדרויסן.

די וואס זענען אפן זאל מען שטארק אפשווענקען אויך פון אינעווייניג, עס איז א הידור צו באקוקן עטליכע פונעם שאכטל אויב מען זעט לעכער (אזוי ווי א לאך פון א דרילל).

די פארטיבעלא דארף מען ארויסקראצן די גאנצע ברוינע פון אינעווייניג און גוט אפשווענקען.

Anise/Fennel **עניס**

קען האבן קליינע ווערים.

מען זאל אוועקשניידן די גאנצע אויבערשטע חלק מיט אלע שטעקעלעך, אויך די דרויסענדע שיכט זאל מען אראפנעמען. און די איבריגע בלעטער נאכדעם גוט אפשווענקען.

יונגע צוויבל/ליען **Scallions/Leek**

עס קען זיין אינפעסטירט, און עס איז זייער שווער צו באמערקן די ווערים.

דעריבער קען מען נאר נוצן די ווייסע חלק, מען טוט ווי פאלגענד מען שניידט אראפ אונטן ביי די הארעלעך מיט א שטיקל צוויבל, מען שניידט אוועק די גאנצע גרינע ביז ווי די שיכטן זענען אפן, נאכדעם זאל מען עס גוט אפשווענקען.

צוויבל **Onion**

אין געוויסע צייטן איז עס אינפעסטירט.

מען זאל טוהן ווי פאלגענד, מען שניידט אראפ פון אונטן (די הארעלעך) מיט א שטיקל צוויבל, פון אויבן שניידט מען אוועק בערך א האלבע אינטש פון די צוויבל, און מען נעמט אראפ די ערשטע שיכט, דאן קוקט מען אויב די שיכטן זענען שטארק פארמאכט, אויב אינמיטן איז אפן זאל מען ארויס שניידן ארום די לאך, אויב אלע שיכטן זענען אפן דארף מען אפזאשן יעדע שיכט עקסטער אינטער א שטראם וואסער.

ביי א צוילינג צוויבל דארף מען מער אכטונג געבן אוועק צו שניידן ארום די שפאלט.

קנאבל **Garlic**

איז דא ווערים צווישן די שאלאכץ.

מען זאל עס שטארק אפשווענקען נאכ'ן שיילן אונטער א שטראם.

פרישע בראקאלי/קאליפלאוער **Fresh Broccoli/cauliflower**

די ביימעלעך חלק איז ממש נישט מעגליך צו באקוקן, וועגען דעם קען מען עס בשום אויפן נישט ניצן.

מען קען עס נוצן נאר אויב מען שניידט אוועק אלע ביימעלעך און מען שווענקט שטארק אפ די שטאם.

פרישע ראזמערי/דילל/ פארסלי/מינט **Fresh Rosemary/Dill/Parsley**

/Mint leaves

איז ממש נישט מעגליך צו באקוקן.

מען קען עס אריינלייגן אין די זופ נאר אויב עס ליגט אין די ספעציעלע סחורה בעגס וואס האט א השגחה אז עס לאזט נישט אריבער קיין שרצים.

ארקידס/עדיבל בלומען **Edible Flowers**

קען זיין ווערעמיג/פליגן.

מען זאל עס שטייטליך באקוקן פון אלע זייטן און אלע קנייטשן בפרט טיף אינעם לאך, און אוועקנעמען יעדע פרעמדע זאך וואס מען זעט.

קארן אן די קאב **Corn on the cob**

עס קען זיין אינפעסטירט און וואשן העלפט נישט ווייל די ווערים שטופן זיך אריין צווישן די קערלעך.

די איינציגע וועג צו עסן איז נאר דורך אראפשניידן אלע קערלעך און עס צושפרייטן און גוט אפזאשן אין א זייער.

פאפריקע קליינע/גרויסע /סעלאפינא **Paprika/Jalapeno**

עס איז ראטזאם די קאב זאל נישט קומען אין בארירונג מיט עסנווארג. ווען מען שניידט עס אוועק זאל מען מיט שניידען אביסל פון די פרוכט.

עספערעגוס **Asparagus**

איז אינפעסטירט.

מען קען עס נאר נוצן אויב מען שניידט אראפ די גאנצע קאב און אלע שפיצן פון די זייטן, און נאכדעם שטארק אפזאשן.

