



לשאלות וביירוטים: +380-63-56-90-628 j6820777@gmail.com

מדריך כשרות באוקראינה ר"ה תשפ"ב

משקאות קלים:

1. קפה טורקי – בדרך כלל הטהור שבכל העולם נקי מתוספת זרות שיש בהם חשש איסור ומשום כך הוא כשר. בעניין בישול גויים בקפה: יש מתירים לשתות קפה שמבושל ע"י גויים שכן אין בו בישול גוי (ובתנאי שנעשה בכלים כשרים ונמזג לכוס כשרה או לכוס זכוכית נקייה (ויש אוסרים לשתות בקביעות אצל גוי. אך בדרך ארעי מותר לשתותו מ"מ הרוצה לשתות קפה או תה אצל גוי, טוב שידרוש שיגישו לו את המים החמים שהורחתו בנפרד ואת הקפה והסוכר בנפרד וימזוג בעצמו את המים והקפה ובה יוצא מחשש בישול עכו"ם וגם רואה ובודק את מה שמכין בכוס. כיום שנעשה ע"י מכונה אין להחמיר כלל.

2. קפה נמס – יש שאומרו שישנם סוגי קפה נמס שמעורב בהם חומר הברקה אולם לאחר בדיקה באוקראינה לא נמצאו סוגי הקפה כאלה, ודינו כדין קפה טורקי בסעיף הקודם.

3. קקאו - אם זה 100% מותר.

4. תה ירוק של חברת ליפטון.

5. משקאות מוגזים:

חברת פפסי: פפסי קולה, פפסי שחור, פפסי וניל, פפסי ליים, פפסי ג'ינג'ר, פפסי מנגו, פפסי דובדבן.

מירינדה תפוז, סבן אפ (7UP).

תה ירוק ליפטון, תה שחור ליפטון עם אפרסק, תה שחור ליפטון עם לימון, תה ירוק ליפטון עם תות וחמוציות, תה שחור ליפטון עם פטל, תה שחור ליפטון עם מנגו, תה שחור ליפטון עם אוכמניות.

קולה של חברת קוקה קולה. קוקה קולה זירו.

פיוז תה (Fuze tea): תה שחור לימון, תה שחור בטעם אפרסק וורד (Peach rose), תה ירוק בטעם מנגו וקוממיל (mango chamomile), תה שחור בטעם פירות יער והיביסקוס (forest fruit hibiscus).

ספרייט. פאנטה רק בטעם תפוז. שוואפס - רק לימון ומי טוניק. כל המוצרים הנ"ל מותרים בשתייה.

6. משקאות טבעיים:

כל השתיה של חברת גליציה מותר בשתייה, וכן מיץ תפוחים הטבעי הנמכר בחנות הקהילה ברח' פרוסקה 6.

חברת סדוצ'וק: מיץ תפוזים, מיץ אננס-תפוח, מיץ משמש תפוח, מיץ עגבניות, מיץ אפרסק, מיץ תפוח-גזר-תות, מיץ תפוח-גזר, מיץ תפוח, מיץ תפוח-בננה.

שאר כל המשקים אפילו שכתוב על זה 100% אינם ידועים לנו!

7. מיץ לימון מחברת ליפטון.

אלכוהול:

1. בירה - לבנה רגילה - מותרת בשתייה. בירות בטעמים וצבעים - אסורים בשתייה.

2. וודקה

וודקה המיוצרת ע"י חברות נמירוב, אולימפ, ואד קאפל - מותרות בשתייה.

בלוגה גולד ליינ, בלוגה נובל רוסיאן (מהדרין), גרזובק'ה ביזון גרס, גריי גרוס לבן אגס לימון תפוז - מצרפת.

וואך גוך עם 18 טעמים - מהולנד. סטולי שניה- ללא טעמים. סמירנוף אורנג', בלק, ליים, רד. סקיי 90 - אורנג', ברי, ונילה, מילון, סטירוס. קאופמן יברייסקי סטנדרנט, קאופמן פרייבט קלוקשן - מותרים בשתייה.

3. ליקרים: אדבוקט בולס, אדבוקט וורנינק, אדבוקט ינסן, בוציה גבריאלי, בנדיקטין דום, גליאנו אוטנטיקו, גלייבה, גלנפי דין ליקר, דה קיידר, די סארוננו אמרטו, דרמבוי (מהדרין), דרמבוי בלק ריבון, דרמבוי רויאל לגסי 1745, טיאה מריה, יגרמי סטר, ל'זה לגוט, מליבו קוקונט רום, קוונטרו (מהדרין), קרם קסיס בולס.

4. ג'ין - ללא טעמים - בומביי ספיר, ביפטר.

5. טקילה- קוארבו ג'וזה. גולד רפוסדו. סוזה אנוו.

קמח:

כל סוגי הקמח הלבן מותר לשימוש לאחר ניפוי ואין חשש ל'חדש' בד"כ.

שמן:

כל סוגי השמן אין לקנותם ללא הכשר כיון שבתעשיות השמן כיום מעורבבים כל מיני שמנים זולים שמקורם משומנים ומרכבים מן החי ואסורים וכן מערבבים חומרי הצללה שבהם קיים חשש שיומן מן החי.

1. שמן חמניות - רק שמן חמניות מחברת אולינה וחברת קורליבסקי סמאק.

2. שמן זית - שמן זית הבא מספרד באיכות אקסטרה וירג'ין מוחזק ככשר ואפשר להשתמש בו אולם שמן זית אחר לא כדאי להשתמש משום שמעורבבים בו חומרים נוספים.

שמרים:

שמרים בין לחים ובין יבשים של חברת לבובסקי מותר.

אטריות \ פסטות:

מותר להשתמש בכל סוגי האטריות והפסטות עדיף מחברות שמגיעות מאיטליה אך ורק שזה לא צבעוניי ובלי ביצים.

שוקולד: חברה צרפתית בשם 'לינדט'

טחינה: יש בייצור כשר מיוחד של הרב דן זכותא .

רטבים

1. רוטב סויה של חברת 'קיקומן' בלבד.

2. מיוז – אך ורק עם כשרות מאחר שמעורבים תמציות שיש בהם חששות חמורים. של 'אוקר כושר', ושל הרב וולף מותרים .

3. קטשופ של חברת 'צומעק'.

חומץ: חומץ סינטטי מותר.

שימורים

1. חברת 'ורס' מותר תירס, חמוצים, פטריות, אפונה

2. חברת 'צומעק' תירס, רסק, אפונה, מלפפון חמוץ

3. זיתים יש בחניות עם הכשרות של ou

4. חב' בבוסקה

ירקות \ פירות

יש להיזהר מכל העלים הנמכרים באוקראינה כגון פטרוזיליה, כרפס, נענע, חסה, כוסברה, וכו' יש בהם נגיעות, ולכן צריך לשטוף היטב היטב ולשרות במים וסבון עם חומר פעיל חזק (24%) 5-10 דקות, ולאחר השרייה לשטוף עלה עלה ולבדוק עלה עלה .

בצל יבש, גזר, חציל, סלק, תפוז, א, עגבנייה, פלפל אדום ירוק צהוב (גמבה) וכו' יתכן לעיתים רחוקות תולעים. אך עם זאת כיוון שלעיתים רחוקות נמצא בהם חשש תולעים זה דווקא כאשר הנ"ל אין הם חדשים וחזקים. אך מאוד מצוי שהנ"ל הנמכרים בשווקים מאוחסנים זמן רב והריקבון מתחיל לתפוס אותם ולכן צריך לשים לב בקנייתם לקנות את הסחורה הטובה אע"פ שיש להם בזה מעט חסרון כיס.

גמבה- רצוי תמיד לפתוח ולשטוף מבפנים ולבדוק בראיית עין תוך כדי עיבוד שזה נקי.

סלק- הסלק מאוד מטעה וקשה לזהות מבחוץ נגיעות, שלפעמים נסתמים החורים ומבפנים מצויים מחילות ארוכות ובהם תולעים, לכן יש לעשות מדגמית על הסלק, לקחת כמה ולחתוך כל אחד ואחד לכמה חלקים ופרוסות ולבדוק. יש עונות שהסלק ממש נגוע ויש עונות שהסלק פחות נגע תלוי בכמות זמן שיבתו בשקים.

בצל- כמובן כמו בכלום וכן יותר מכולם. יש להשתמש רק כשהוא יבש וחזק וגם אז יש לקלף את השכבות החיצוניות ולחתוך את הקצוות עד שהבצל חזק וסגור היטב, שאז בד"כ אין חשש. בצל שהוא סדוק, רך או כמוש, או בצל שיש לו כבר יציאת עלים, עדיף לא להשתמש בו כלל. אך אם בכל זאת צריכים כי רק זה מה שיש על המשגיח לבדוק אחד אחד מהחשש הנ"ל וזאת לאחר שהסירו את כל הקליפות הרכות ואת העלים מעליו, שבבצל כזה מצוי מאוד תולעים קטנים מאוד וכן חרקים.

כרוב- הן אדום הן לבן יש לקלף מעליו עלה עלה ולשים אותו במים עם סבון (חומר פעיל חזק) 10-15 דקות ולאח"מ לשטוף עלה עלה בזרם מים קולחים ולראות בעין שזה נקי. בימות הקיץ החמים צריך לשים לב יותר.

כרובית- יש לפרקם מגזעם לבדקם בעין וכן להשרותם במים וסבון כנ"ל לשטפם כנ"ל ודיו. והטוב ביותר להקפיד אותו 48 שעות ואז לשטוף.

כרתי (לוף)- חותכים את העלים הירוקים מהחלק הצינורי ואת השורש עם חצי סנטימטר מחלקו הלבן של הלוף מפרידים את השכבות זו מזו ואז משרים אותם במים עם סבון כ 5 דקות ושוטפים היטב.

תות שדה לעתים הוא מאוד נגוע לכן יש כמה דרכים בהם אפשר להשתמש בו: א. להקפיד 48 שעות ואז לשטוף ולבדוק מדגמית ואז הוא מותר. ב. לבדוק אותו מדגמית אחרי ניקוי ולתת לעובדים הגויים לטחון אותו. ג. לחתוך את הקצה העליון של התות, העלים עם מעט מהפרי עצמו. אם הפרי סדוק או כפול לחצות אותו לשניים, להשרות במים עם קצת סבון ואח"כ שוטפים כל 3-4 תותים ובדקים מדגמי לאחר שטיפה.

פטל עדיף להימנע מזה פה באוקראינה.

ירקות מוקפאים – כגון גזר, שעועית ירוקה פול וכדו' אין להשתמש בהם מחשש לתוספות איסור בדרך הקפאתם. כמו כן יש המורחים אותם בחומר שומני כדי לבדודם או לשומרם מהשחמה. אבל אם ידוע שלא מוסיפים בהם הנ"ל הם מותרים בשימוש.

עלים מיובשים

עלים שעברו תהליך יבוש כגון פטרוזיליה, שמיר, כוסברה, וכו' מותרים בשימוש אולם באחסון ממושך המצוי באוקראינה עלולים להינגע שוב ע"י חרקים או תולעים הניכרים לעין והם טעונים בדיקה,

דרך הבדיקה: מפזרים את הפתיתים על משטח בהיר ומתבוננים בין חלקי העלים אם נראים בהם חרקים בצבעים שונים וכן אם יש קורי משי דביקים אין להשתמש בהם היות וקשה לנקותם באופן מוחלט.

פירות שונים

יתכן לעיתים תולעים, בפרט כאן באוקראינה שהכל נשמר כפול מהרגיל. בקיץ בוודאי יש חשש גדול להתליע.

בפירות קיץ כגון: משמש, אפרסק, שזיף, ענבים, אגסים, גויאבה, ודובדבנים ובפרט כשהם רכים ורוצים להשתמש בהם לסלט פירות וכו'. יש לפתוח ולבדוק אחד אחד ולשטפם היטב היטב.

בפירות הדר כגון: תפוזים, לימונים, אשכוליות ומנדרינה. יש להיזהר לקלף מעט מהקליפה מחשש לכנימות.

פירות יבשים

שזיפים, תמרים, צימוקים, משמש, אגוזים ושקדים. צריך להקפיד שיהיו מסוג טוב ולא רקוב וחובה לבדוק מדגמית מכל כמות בינונית. צימוקים הנקנים בשוק רצוי להשרותם במים חמים כ 10 דקות ולהתבונן במים אם יש תולעים, כי אם יש יצופו על המים. תמיד יש לשטוף צימוקים קודם השימוש גם כשיש ודאות שהם אינם נגועים.

ערלה ומעשרות

לגבי ערלה ומעשרות אין חשש כאן בחו"ל ואין צורך להחמיר ולחשוש בזה, היות ואיסור ערלה אע"פ שנוהגת בחו"ל, אמרינן "כל דפריש מרובה פריש". ומעשרות לא שייך גם בפירות שיובאו מהארץ, כמו כן גם איסור "חדש" אע"פ שיש כאן באוקראינה תבואה חדשה, הם בד"כ נותנים לחיטה להתיישר קודם שטוחנים אותה וכן אחרי שטוחנים אותה בכדי להקטין את חריפותה ולכן בד"כ הקמחים המגיעים לחנויות אין בהם חשש "חדש" שכבר עבר עליהם קרוב לוודאי שש או שמונה חודשים לערך וכיוון שזה ספק דרבנן לקולא.

תבלינים

היות ותבלינים רבים מכילים פעמים רבות גם סוגי קמחים קטניות ועמילנים דומים וכדו' ורכיבים בעיתיים נוספים אסור להשתמש בהם אפילו אם כתוב עליהם שהם טבעיים .

ובשוק באומן נמכר בשולחן תבלינים פתוחים לפי משקל וכדו' ע"י שוכרט הערבי והם בד"כ מוחזקים שהם בלי תערובות ואפשר להשתמש בהם, אבל אך ורק בתבלין נקי ולא בתערובת תבלינים.

סוכר:

1. סוכר לבן ידוע מאז ומעולם כמוצר מתיק כשר ללא עוררין.
2. קוביות סוכר - נבדקו ואין לחשוש בסחורה הנמכרת באוקראינה.
3. סוכר חום - אין להשתמש ללא הכשר והשגחה על יצורו, משום שיש חשש לכשרות החומרים המעורבים בו.
4. סוכר וניל- בדרך כלל מותר, אלא אם כן הוא עם עוד תוספות.

מלח:

כל סוגי המלח מותרים.

שעועית:

מאחר שהיא מאוד נגועה מותרת אך ורק בפתיחה לחצי.

חומס:

השרייה במים חמים שלש שעות או להשרות לילה במים רגילים ולבדוק היטב.

שאר מיני קטניות:

יש חשש להתחיישות על כן יש לשטוף ולברור ולבדוק קודם השימוש.

דגים:

1. דגים המותרים הם בעלי סנפיר וקשקשת בלבד.
2. חובה גמורה לוודא את הסימנים ובפרט שיש בהם קשקשים.
3. לא מועיל עדות הגוי, ידיעת סוג הדג או כיתוב על גבי השקית או צורת קשקשים אלא מעיקר הדין חובה לראות קשקשים המחוברים לעור הדג ממש, ואפילו קשקש אחד.
4. מובן מאליו שאיסור גמור לקנות דג מכל סוג שהוא ללא עור.
5. דגים בפחיות ושימורים וכדו' אסורים אפילו בזיהוי סימני כשרות מחשש שמנים אסורים וחומרים משמרים.

הפרשת חלה

יש להפריש חלה מכל סוגי הבצקים (עיסה שבליה עבה) רק שהחילוק הוא אם לברך או לא ולכן עיסה שהיא עומדת לאפיה, יש להפריש עם ברכה כשיש בה שיעור חלה (למעלה מ- 1.666 ק"ג). עיסה שהיא עומדת לטיגון, יש להפריש בלא ברכה. עיסה שבלייתה רכה ויש בה שיעור יש להפריש בלא ברכה. את החלה יש לשרוף או לעטוף בשני שקיות כדי שלא יהיה בדרך בזיון.

ביצים

בביצים כל זמן שהם מוחתמות הווי אומר שהם ביצים עקרות (ספנא מארעא) שאינם יכולים לפתח אפרוח וממילא אם והיה שנמצא בהם דם אינו אסור, רק משום שיקוץ ואין הביצה כולא נאסרת רק די בהסרת הדם. ובביצים שאינם מוחתמות הנלקחות מן השוק, הם בד"כ מופרות, ולכן אם נמצא דם בביצה אסור להשתמש בה.

לינת לילה

יש להקפיד שלא יישאר, בצל חי קלוף \ שום חי קלוף וביצה בין חיה ובין מבושלת קלופה ואפילו שהם סגורים בכלי או שקית או מקרר וכיוצ"ב. יש לדעת כי הזמן הפוסל אותם בלינת לילה הוא עלות השחר. בדיעבד גדול שנשאר הנ"ל בכמות גדולה, שההפסד מרובה או שהשעה דוחקת כגון בערב שבת, יש להוסיף שמן או סוכר או מלח בכדי שיכסה את הכמות 2% מהתבלין ולראות שהוא מעורבב היטב היטב בשום בבצל או בביצה.

תולעים וחרקים

סוגי המוצרים השונים נגועים בכמה וכמה סוגי תולעים ממינים שונים, כגון חרקים, שרצים, רמשים, תולעים וזבובים. ישנם סוגים שקשה לזהותם ולפעמים פירור שומשום דומה לחרק או להפך שחרק דומה לשומשום.

מצוי מאוד הן בימי הקיץ והן בימי החורף שיש זבובים ויתושים קטנים שחודרים כל רשת ולכן חשוב מאוד שהמוצרים תמיד יהיו מכוסים, הן הסלטים, הן הסירים והן הבצק הטופח, כל מציאות של אוכל גלוי בין על הגז או על הריצפה וכיוצ"ב צריך לכסותו בכל דרך אפשרית בכדי למנוע כניסה של הנ"ל לתוך המאכלים.

סקירה זו קצרה ויתכנו שינויים מפעם לפעם בעניין ולכן יש לעמוד בקשר רציף ומחודש עם וועד הכשרות בנושא.

בשר ועופות:

ניתן להשיג באומן בכל ימות השנה משחיטת ועד הכשרות בשר ועופות חלק בית יוסף וכל חומרות הרמ"א בחנות הקהילה.

מגשי אלומיניום

אם משתמשים בהם באופן חד פעמי אין צריכים טבילה, אך אם אין זה לשימוש חד פעמי יש להטבילם בלא ברכה. והמיקל יש לו על מה שיסמוך.

נייר אפיה פרגמנט, שיפודי עץ

אין בעיה להשתמש בכולם.