

סקירות כעורות

ה'תשפ"ה





סקירת כשרות תשפ"ה

משקאות קלים

- 1. קפה טורקי** – בדרך כלל הטהור שבכל העולם נקי מתוספות 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 לשתות מ"מ הרוצה לשתות קפה או תה אצל גוי, טוב שידרוש שיגישו לו את המים החמים שהורתחו בנפרד ואת הקפה והסוכר בנפרד וימזוג בעצמו את המים והקפה ובזה יוצא מחשש בישול עכו"ם לכוע וגם רואה ובודק את מה שמכין בכוס. כיום שנעשה ע"י מכונה אין להחמיר כלל.
- 2. קפה נמס** – יש שאמרו שישנם סוגי קפה נמס שמעורב בהם חומר הברקה אולם לאחר בדיקה באוקראינה לא נמצאו סוגי קפה כאלה, ודינו כדון קפה טורקי בסעיף הקודם.
- 3. קקאו** – אם זה 100% מותר.
- 4. תה ירוק** – של חברת ליפטון וכן חברת גרינפילד.

5. משקאות קלים:

- חברת פפסי**: פפסי קולה, פפסי שחור, פפסי וניל, פפסי ליים, פפסי גינג'ר, פפסי מנגו, פפסי דובדבן. מירנדה תפוז.
סבן אפ (7UP)
תה ירוק: תה ירוק ליפטון, תה שחור ליפטון עם אפרסק, תה שחור ליפטון עם לימון, תה שחור ליפטון עם תות וחמוציות, תה שחור ליפטון עם פטל, תה שחור ליפטון עם מנגו, תה שחור ליפטון עם אוכמניות.
קולה של חברת קוקה קולה. קולה זירו, קולה קפה.
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 והיבסקוס (forest fruit hibiscus),
ספרייט
פאנטה
שוואפס רק לימון ומי טוניק.

6. משקאות טבעיים:

- השתייה של חברת גליציה מותרת בשתייה רק מהליין הישן לא הטעמים החדשים שנמצאים באריזה שונה וחדשה (אריזה בצבע כתום או ירוק, כגון מנדרינה תפוז, תפוח בנה מנגו, תפוח אננס ענבים, תפוז תפוח - אלו אינם מותרים).
מיץ תפוחים טבעי הנמכר בחנות הקהילה ברח' פרוסקה 6.
חברת סדוצ'יק: 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 עליהם 100% אינם ידועים לנו!
- 7. מיץ לימון**: מחברת ליפטון.

אלכוהול:

- 1. בירה** - יש להקל לשתות בירה לבנה אם היא ללא תוס' טעם וריח. יש חומרים בבירה שצריכים בדיקה כגון "לאקטיק אסיד" שיכול להיות מיוצר מאלב. וכמו כן חומרי הקצפה ששמים בכדי לזרז את תהליך הבירה שמקורו מן החי. ועוד יש מקומות בעולם שמשתמשים בתהליך תסיסה בחומר עזר שנקרא "אנטיפוס" שמונע קצף והוא צריך להיות כשר. וכן אינזימים שמפסיקים את תהליך התסיסה וכן יש משתמשים בגילטין להצללת הבירה ויש לבדוק את הגילטין שאינו מן החי.
בירה בטעמים וצבעים - צריכים הכשר
- 2. וודקה** - וודקה המיוצרת ע"י חברות נמירוב, אולימפ, ואד קאפל, מותרות בשתייה.

בלוגה גולד לייך, בלוגה נובל רוסיאן, גרזובק'ה ביזון גרס, גריי גרוס לבן אגס לימון תפוז-מצרפת. וואן 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 בשתיה.

3. ליקרים- אדבוקט בולס, אדבוקט וורנינק, אדבוקט ינסן, בוציה גבריאל, בנדיקטין דום, גליאנו אוטנטיקו, גלייבה, גלנפי דין ליקר, דה קייידר, די סארונו אמרטו, דרמבוי (מהדרין), דרמבוי בלק ריבון, דרמבוי רויאל לגסי 1745, טיאה מריה, יגרמיי סטר, לז'יה לגוט, מליבו קוקונט רום, קוונטרו (מהדרין), קרם קסיס בולס.

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

5. טקילה- קוארבו ג'וזה, גולד רפוסדו, סוזה אנהו.

6. בראנדי – אסור בשתייה כיון שהיה יין בתחילתו

7. ערק- יש לוודא שאינו עשוי מאלכוהול של יין גויים. כגון האוזו שעשוי מענבים ואסור בשימוש כי אם ע"י כשרות.

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 ומרכיבים מן החי **ואסורים** וכן מערבבים חומרי הצללה שבהם קיים חשש שומן מן החי.

1. שמן חמניות- מחברת אולינה, חברת קורליבסקי סמאק, וכן חברת צ'ומאק.

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

שמרים: שמרים בין לחים ובין יבשים של חברת לבובסקי **מותר**.

אטריות פסטות:

מותר להשתמש בכל סוגי האטריות והפסטות הלבנות עדיף מחברות שמגיעות מאיטליה. הפסטות הצבעוניות אסורות ללא הכשר.

שקולד: שוקולד פרווה מריר אסור לאכילה מאחר ומוסיפים בהם וניל שמקורה אסור וכן הצנרת משמשת גם לייצור שוקולד חלבי.

יש חברה צרפתית בשם 'לינדט' שהשוקולד שלה בחזקת כשר.

טחינה: יש בייצור כשר של חברת CHTOURA.

רטבים:

1. רוטב סויה של חברת 'קיקומן'.

2. מיונו אך ורק עם כשרות מאחר שמעורבבים תמציות שיש בהם חששות

חמורים. **3.** קטשופ של חברת 'צומעק', או איניס.

חומץ: חומץ סינטטי **מותר**.

דבש- טבעי 100% ללא תוספות מותר ללא כשרות.

(אף אם נשאר שם מעט רגלי דבורים שלא ניכרים בראיה מותר באכילה מ"מ נכון לסנן את הדבש ע"י שו"ע סימן פ"א).

דבש מלכות – נחלקו בו רבותינו האחרונים והעיקר להלכה להקל.

דבש מלאכותי- אין להשתמש בלא כשרות.

שימורים:

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

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

3. חב' בבושקה.

ירקות פירות:

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

בצל יבש, גזר, חציל, סלק, תפוא, עגבניה, פלפל אדום ירוק צהוב (גמבה) ייתכן 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 להיתפס בהם ולכן צריך לשים לב בקנייתם לקנות את הסחורה הטובה אע"פ שיש בזה מעט חסרון כיס.

גמבה: רצוי תמיד לפתוח ולשטוף מבפנים ולבדוק בראיית עין תוך כדי שטיפה שזה נקי.
סלק: הסלק מאוד מטעה וקשה לזהות מבחוץ נגיעות, שלפעמים נסתמים החורים ומבפנים מצויים מחילות ארוכות ובהם תולעים, לכן יש לעשות מדגמים על הסלק, לקחת כמה ולחתוך כל אחד ואחד לכמה חלקים ופרוסות ולבדוק. יש עונות שהסלק ממש נגוע ויש עונות שהסלק פחות נגוע תלוי בכמות זמן ישיבתו 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 בלוי שיש לו כבר יציאת עלים, עדיף לא להשתמש בו כלל. אך אם בכל זאת צריכים כי רק זה מה שיש, צריך 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 לפרק 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 המים עם סבון כ-5 דקות ושופטים היטב.

תות שדה: לעתים הוא מאוד נגוע לכן יש כמה דרכים בהם אפשר להשתמש בו
 1. להקפיד 48 שעות ואז לשטפו ולבדוק מדגמית ואז הוא מותר.
 2. לבדוק אותו מדגמית אחרי ניקוי ולתת לעובדים הגויים לטחון אותו.
 3. לחתוך את הקצה העליון של התות, העלים עם מעט מהפרי עצמו. אם הפרי סדוק או כפול לחצות אותו לשנים, להשרות במים עם קצת סבון ואח"כ שוטפים כל 3-4 תותים ובודקים מדגמי לאחר שטיפה.
פטל: יש 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 לבודדם 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 להתלעלע. **בפירות קיץ כגון: משמש, אפרסק, שזיף, ענבים, אגסים, גויאבה, דובדבנים.** בפרט שהם 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 וודאות 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 להתיישן קודם 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.

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. וצריך לבדוק לפרטים מה מכיל התבלין.

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. ואם הוא טבעי אפשר.
 4. **סוכר וניל** בדרך כלל מותר. אלא אם כן הוא עם עוד תוספת.

מלח: כל סוגי המלח **מותרים**.

שעועית: מאחר שהיא מאוד נגועה, מותרת אך ורק בפתחה לחצי.

חמוס: השרייה במים חמים שלוש שעות או להשרות לילה במים רגילים ולבדוק.

שאר מיני קטניות: יש חשש להתיישנות על כן יש לשטוף ולברור ולבדוק קודם השימוש. (גריסים – יש לבדוק יבש)

דגים:

1. דגים המותרים הם בעלי קשקשת בלבד. וחובה גמורה לוודא שיש קשקשים ולא מועיל עדות הגוי ידיעת סוג הדג או כיתוב על גבי השקית או צורת קשקשים מעיקר הדין חובה לראות קשקשים החוברים לעור הדג ממש ואפילו קשקש אחד בלבד.
 מובן מאליו שאיסור גמור לקנות דג מכל סוג שהוא ללא עורר. דהינו פילה ללא קשקשים.
2. דגים בפחיות ושימורים וכדו' **אסורים** אפילו בזיהו סימני כשרות מחשש שמנים אסורים וחומרים משמרים. סרדינים הבאים ממרוקו ועליהם קשקשים מותרים.
3. דג אדום יש להתיר כגון הסולומון וכיוצ"ב שבשרו אדום מותר.

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

ביצים: בביצים כל זמן שהם מוחתמות הווי אומר שהם ביצים עקרות ("ספנא מארעא") שאין יכול להתרקם מהם אפרוח וממילא אם נמצא בהם דם אינו אסור, רק משום שיקוף. ואין הביצה כולה 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, ביצה בין חיה בין 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 בשום, בבצל או בביצה. ואין לסמוך על זה אלא בשעת הדחק, והמחמיר תבוא עליו הברכה.

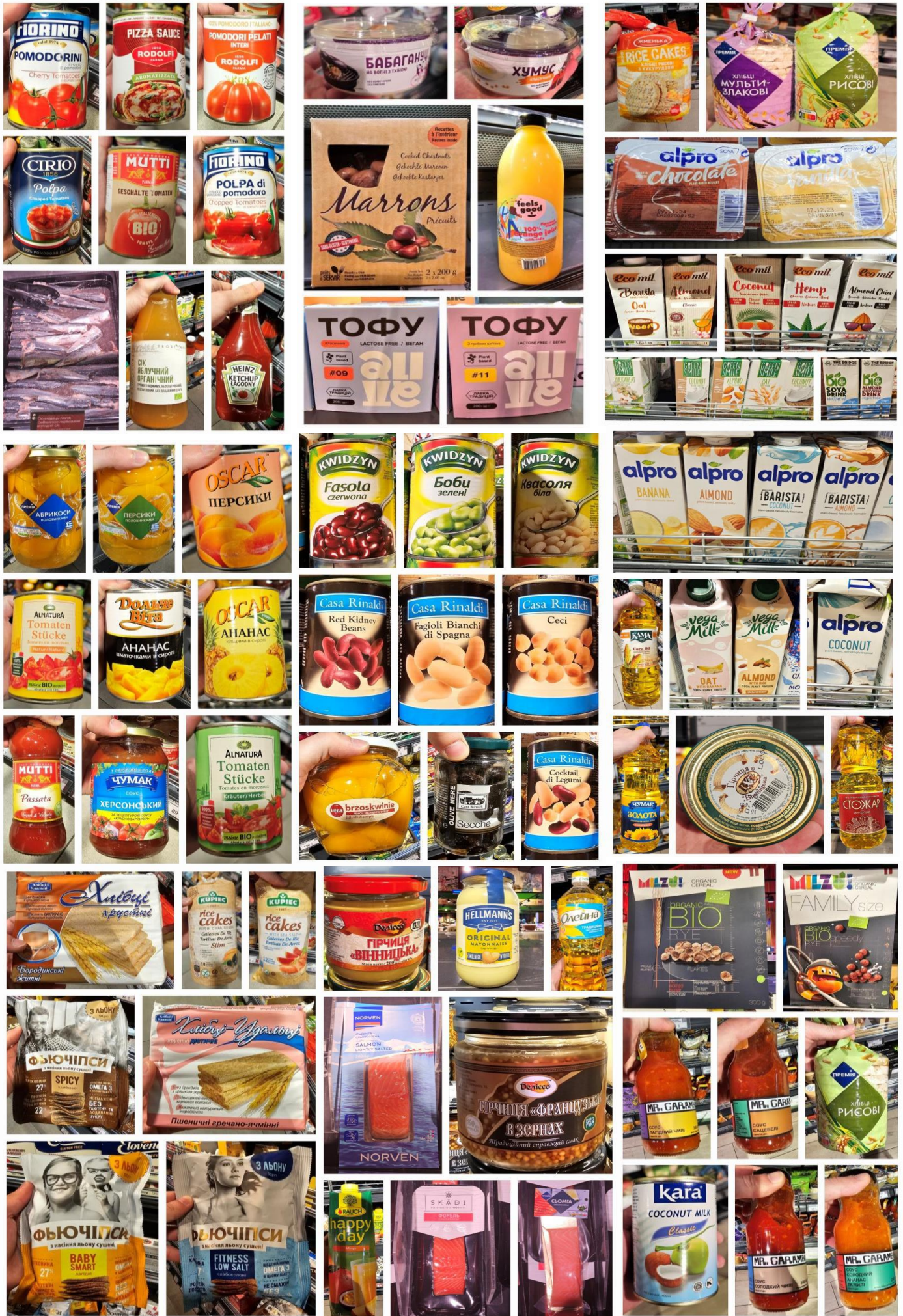
תולעים או חרקים: סוגי המוצרים השונים נגועים בכמה וכמה סוגי תולעים ממינים שונים, כגון חרקים, שרצים, רמשים, תולעים וזבובים. ישנם סוגים שקשה לזהותם ולפעמים פירור שומשום דומה לחרק או להפך שחרק דומה לשומשום. מצוי מאוד הן בימי הקיץ והן בימי החורף שיש זבובים ויתושים קטנים שחודרים כל רשת ולכן חשוב מאוד שהמוצרים תמיד יהיו מכוסים, הן סלטים הן הסירים והן הבצק הטופח. כל מציאות של אוכל גלוי בין על הגז או על הרצפה וכיוצ"ב צריך לכסותו בכל דרך אפשרית בכדי למנוע כניסה של הנ"ל לתוך המאכלים.

בשר ועופות: ניתן להשיג באומן בכל ימות השנה משחיטת וועד הכשרות בשר ועופות חלק בית יוסף וכל חומרות הרמ"א.

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 מי לסמוך.

נייר אפיה, פרגמנט, שיפודי עץ: אין בעיה להשתמש בכולם.

סקירה זו קצרה ויתכנו שינויים מפעם לפעם בעניין ולכן יש לעמוד בקשר רציף ומחודש עם וועד הכשרות בנושא. לפרטים:
 +380638301515 a0638301515@gmail.com | פורסם ע"י מערכת 'ברסלב גלובל' | info@breslevglobal.com





ברסלב גלובל





הרינו להודיע בשער בת רבים

כי אלו ורק אלו העסקים העומדים תחת השגחתנו נכון לתאריך ר"ה תשפ"ה

מאפיות

"מאפיית אומן" - מנוהל ע"י אלעזר
"פלאס אפייה" - מנוהל ע"י ברגמן
"מאפיית חרסטינובקה" - מנוהל ע"י אוהיון וקרייטמן
"גוטה בייקריי" - מנוהל ע"י גיא טובול

מכולות

"המכולת של אומן"

מסעדות חלביות

"בום בייגל" - מנוהל ע"י חיליק
"פיצה דה בסט" - מנוהל ע"י יום טוב הערליך
"פיצה איטלקית" - מנוהל ע"י דוד רפפורט
"Ruven's pizza" - מנוהל ע"י גב' עזרן
"פיצה אומן" - מנוהל ע"י אלעזר
"פיצלה" - מנוהל ע"י אלעזר
"אומן שייק" - מנוהל ע"י דוד רפפורט

הכנסות אורחים

הכנסת האורחים שע"י ר' גלעד אטש
הכנסת האורחים שע"י ר' מיכאל פינטו



יתכן ויתווספו מקומות נוספים בהשגחה, ועד הכשרות יודיע ברבים או ע"י תעודה

יש לציין שהכל נעשה בהקפדה על כל חומרות הב"י בבישול עכו"ם ובבשר חלק בלא פקפוק
וכן שאר כל המוצרים בהידור כדבעי למתחסדים במאכלם
ובודאי גם במקומות הללו יש לסמוך אך ורק כשיש תעודת כשרות בתוקף במקום
שהרי בכל רגע נתון הדברים יכולים להשתנות
בברכת יאכלו ענוים וישבעו, כתיבה וחתימה טובה

בכל שאלה ניתן לפנות לועד הכשרות בטלפון/וואצאפ +380638301515

או באייל: a0638301515@gmail.com בין השעות 11:00 - 14:00

בכבוד רב, ועד הכשרות

מלונות

מלון "B" - מנוהל ע"י לנדא אברהם
מלון "One" - מנוהל ע"י לדרמן ומייער
מלון "בוטיק נעמי פלייס" - מנוהל ע"י ראובן
מלון "פנינת הנחל" - מנוהל ע"י אהרן רובינשטיין
מלון "בית רבינו" - מנוהל ע"י שרון
מלון "שערי ציון" - מנוהל ע"י רביבוס
מלון "לב העולם" - מנוהל ע"י חיים חזין
מלון "אורות" - מנוהל ע"י קרייטמן ופינטו
מלון "בבושקה" - מנוהל ע"י חיים חזין
מלון "מלניה" - מנוהל ע"י חיים בן יוסף
מלון "טעפליק" - מנוהל ע"י בנציון יאקאבאוויטש
חדר אוכל "היכל דוד" במגומטר - מנוהל ע"י ריימונד מנשה

מסעדות בשריות

"המקסיקני" - מנוהל ע"י נחמן ביתן
"בורגר בר" - מנוהל ע"י אלעזר
"פלאפל & שניצל" - מנוהל ע"י אלעזר וחיליק
"השניצליה בכיכר" - מנוהל ע"י נפתלי
"טוסט נקניק" - מנוהל ע"י שמעון