

# סִקְוֹרָה כְּשֶׁרֶת

ה'תשפ"ה



України м. Умань



שע"י התאחדות קהילות החרדים

+380638301515 a0638301515@gmail.com

## סקירת שירותי תשפ"ה

### משקאות קלים

1. **קפה טורקי** – בדרך כלל הטהור שבכל העולם נקי מ��וקות זרות שיש בהם חשש איסור ומשום לכך הוא כשר. בעניין בישול גוים בקפה: יש מתירים לשנות קפה שמבושל ע"י גוים שכן אין בו בישול גוי (ובתנאי שנעשה בכלים כשרים ונמזג לכוס תה או לכוس זוכחת נקייה) ויש אוסרים לשנות בקביעות אצל גוי. אך בדרך ארעי מותר לשנותו מ"מ הרוצה לשנות קפה או תה אצל גוי, טוב שידרוש שיגשו לו את המים החמים שהורתחו בנפרד ואת הקפה והסוכר בנפרד וימזוג בעצמו את המים והקפה ובזה יוצאה 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 סוגים קפה נמס שਮעורב בהם חומר הברכה אולם לאחר בדיקה באוקראינה לא נמצא סוגים קפה כאלה, ודינו כדין קפה טורקי בסעיף הקודם.

3. **קקאו** – אם זה 100% מותר.

4. **תה ירוזק** – של חברת ליפטונן וכן חברת גריינפלד.

### 5. משקאות קלים:

**חברת פפסי:** פפסי קולה, פפסי שחור, פפסי ניל, פפסי ליים, פפסי גיניגר, פפסי מנגו, פפסי דובדבן. מירנדה תפוז.

**סבן אפ (UP7)**

טה ירוזק: תה שחורה ליפטונן עם אפרסק, תה שחורה ליפטונן עם לימון, תה שחורה ליפטונן עם תות וchromocitot, תה שחורה ליפטונן עם פטל, תה שחורה ליפטונן עם מנגו, תה שחורה ליפטונן עם אוכמניות. קוללה של חברת קוקה קולה. קוללה זירוק, קוללה קפה.

**פיו תה (Fuze tea):** תה שחורה לימון, תה שחורה בטעם אפרסק וורד (Peach rose), תה ירוזק בטעם מנגו וקומומיל (mango, forest fruit hibiscus), תה שחורה בטעם פירות יער והיביסקוס (chamomile).

ספריט

פאנטה

שוואפס רק לימון ומילוטונייק.

### 6. משקאות טבעיים:

השתיה של חברת גלייצה מותרת בשתייה ורק מהליעין היישן לא הטעים החדשניים שנמצאים באירועה שומה וחדרשה (אריזה בצלע כתום או ירוזק, כוגן מדגרינה תפוז, תפוח בננה מנגו, תפוח אנסנס ענבים, תפוז תפוז - אלו אינם מותרים).

**מייצ תפוחים טבעי הנמכר בחנות הקהילה ברחה פרוסקה 6.**

**חברת סדוצ'יק:** מייצ תפוזים, מייצ אנסנס תפוח, מייצ משמש תפוח, מייצ עגבניות, מייצ אפרסק, מייצ תפוח-גזר-תות, מייצ תפוח-גזר, מייצ תפוח, מייצ תפוח-בננה.

שאר כל המשקקים אפילו שכטוב עליהם 100% אינם ידועים לנו!

### 7. מייצ לימון: מחברת ליבטונן.

#### אלכוהול:

1. **בירה** – יש להקל לשנות בירה לבנה אם היא ללא תוס' טעם וריח. יש חומרים בבירה שצריכים בדיקה כגון "לאקטיק אסיד" שיכולים להיות מוצר מחלב. וכן כון חומר ה Kapoorה ששמנים בכך לזרז את תהליך הבירה שמקורו מן החי. ועוד יש מוקמות בעולם שימושים בתהליך תסיסה בחומר עזר שנקרא "אנטיפוס" שמנוע קצף והוא צריך להיות כשר. וכן איןוים שמאפשרים את תהליך התסיסה וכן יש משתמשים בගלטין להצלת הבירה ויש לבדוק את הגלטין שאינו מן החי.

**בירה בטעםים וצבעים-** צרייכים הכספי

2. **וודקה** – וודקה המיוצרת ע"י חברות נמיירוב, אולימפ, ואד קאפל, מותרונות בשתייה.

בלוגה גולד ליאן, בלוגה נובל רוסיאן, גרוובקיה ביוזון גרס, גריי גראוס לבן אגס לימון תפוז-מצרפת. ואן גוך עם 18 טעמים-מהולנד. סטולי שנייה-לא טעמים. סמירנוף אורנג', בלק, ליים, רד. סקיי 90- אורנג', ברוי, וניה, מילון, סטירוס. כאופמן יבריסקי סטנדרט, כאופמן פריבט קלוקשן-מותרים בשתייה.

**3.ליקרים-** אדבוקט בולס, אדבוקט וורנינק, אדבוקט ינסן, בוציה גבריאל, בנדייקטן דום, גליינו אוטנטיקו, גלייבה, גליפי דין ליקר, דה קידר, די סארונו אמרטו, דרמבי (מהדרין), דרמבי ריבון, דרמבי רואיאל לגסי 1745, טיאה מריה, גרמיי סטר, לוז'ה לנוט, מליבו קווקונט רום, קוונטרו (מהדרין), קרם קסיס בולס.

**4.ג'ין-** ללא טעמים- בומביי ספריר, ביפיטר.

**5.טקליה-** קוארבו גיזה, גולד רפוזדו, סוזה אנחו.

**6.בראנדי-** אסור בשתייה כיוון שהיה יין בתחילת

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

#### **קמח:**

כל סוג הקמח הלבן מוותר לשימוש לאחר ניפוי ואין חשש ליחד' בד"כ.

#### **שמן:**

כל סוג השמן אין להנוטם ללא הכשר כיוון שבתעשיית השמן ביום מעורבים כל מיני שמנים זולים שמקורם משומנים ומרכיבים מן החיה **ואסוריים** וכן מעורבים חומר הצללה שבהם קיים חשש שומן מן החיה.

**1. שמן חמניות-** מהברת אולינה, חברת קורליבסקי סמאק, וכן חברת צימאקס.

**2. שמן זית-** שמן זית הבא מספרד באיכות אקסטרה וירגין מוחזק לכשר ואפשר להשתמש בו. אולם שמן זית אחר לא כדאי להשתמש משום שמעורבים בו חומרים נוספים.

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

#### **אטריות פסטות:**

מוותר להשתמש בכל סוג האטריות והפסות הלבנות עדיף מחברות שmaguitot מאיטליה. הפסות הצבעוניות אסורות ללא הכשר.

**שוקולד:** שוקולד פרווה מריר אסור לאכילה מאחר ומוסיפים בהם וניל שמקורה אסור וכן הצנה משמשת גם לייצור שוקולד חלב.

יש חברה צרפתית בשם 'לינדי' שהשוקולד שלו בחזקת כשר.

**טחינה:** יש בייצור כשר של חברת **CHTOURA**.

#### **רטבים:**

**1. רוטב סוויה** של חברת 'קייקומו'.

**2. מיונז** אך ורק עם כשרות מאחר שמעורבים תמציאות שיש בהם חששות חמורים. **3. קטשופ** של חברת 'צומעך', או איןיס.

**חומץ:** חומץ סינטטי מוותר.

**דבש** - טבאי 100% ללא תוספות מוותר ללא כשרות.

(אם נשאר שם מעט וגליל דבוריים שלא ניכרים בראיה מ"מ נכון לאכילה מ"מ נכון לאכילה ע"שוייע סימן פ"א).

**דבש מלכבות** – נחלקו בו ריבותינו האחרונים והעיקר להלכה להקל.

**דבש מלاكتוי**- אין להשתמש ללא כשרות.

#### **שמעורים:**

**1. חברת 'ורס'** מוותר תירס, חמוצים, פטריות, אפונה.

**2. חברת 'צומעך'** תירס, רסק, אפונה, מלפפון חמוץ

**3. חב' בובושקה.**

#### **ירקות פירות:**

יש להיזהר מכל העלים הנמכרים באוקראינה כגון פטרויזיליה, קרפס, נענע, חסה, כוסברה, וכוי יש בהם נגיעה, ולכך

צריך לשטוף היטב ולשרوت במים וסביר עם חומר פעיל חזק (24%) 5-10 דקות, ולאחר השרייה לשטוף עליה עלה

ולבדוק עליה עלה.

**בצל יבש, גור, חציל, סלק, תפוא, עגבניה, פלפל אדום ירווק צהוב (גמבה)** ייתכן לעיתים רוחקות תולעים. אך עם זאת כיוון שלעתים רוחקות נמצאה בהם חשש תולעים זה דזוקן כאשר הנ"ל אין הם חדשים וחזקים. אך מאוד מצוי שהנ"ל הנמכרים בשוקים מאוחסנים זמן רב והריקבו מתחילה להיתפס בהם ולכך צריך לשים לב בקניותם לknות את הסchorה הטובה אע"פ שיש בה מעט חסרון כיס.

**גמבה:** רצוי תמיד לפתוח ולשתוף מבנים ולבודק בראשית עין תוך כדי שטיפה שזה נקי.

**סלק:** הסלק מאוד מטעה וקשה להזוהה מבחן גיגיות, שלפעמים נסתמים החורים ומבנים מצוים מחילות ארוכות ובתולעים, לכן יש לעשות מדגמים על הסלק, לחתת כמה ולהתוך כל אחד ואחד לכמה חלקים ופרוסות ולבודק. יש עונות שהסלק ממש גועז ויש עונות שהסלק פחות גועז תלוי בנסיבות זמן ישיבתו בשקים.

**בצל:** כמוון כמו בצלם וכן יותר מכולם. יש להשתמש רק כשחוא יש וחזק וגם אז יש לקלף את השכבות החיצוניתות ולהתוך את הקצחות עד שהבצל חזק וסגור היטב, אז בד"כ אין חשש. בצל שהוא סדוק, רך או כמוש, או בלוי שיש לו כבר יציאת עליים, עדיף לא להשתמש בו כלל. אך אם בכל זאת צרייכים כי רך זה מה שיש, צריך לבדוק אחד מהחשש הנ"ל וזאת לאחר שהסירו את כל הקליפות הרכות ואת העליים מעליו, שבבצל כזה מצוי מאד תולעים קטנים מאוד וכן רקרים. כרוב: הן אדום הן לבן יש לקלף מעליו עליהعلاה ולהשיטים אוטו במים עם סבון (חומר פעיל חזק) 15-10 דקות ולאחרי"מ לשטו. עליהعلاה בזרם מים קולחים ולראות בעין זהה נקי. בימות הקיץ החמים צריך לשיטם כנ"ל לשיטם כנ"ל ולודיו. והטוב ביותר להקפיא אותו 48 שעות ואז לשטו.

**כרתוי (לוֹו):** חותכים את העליים היוקים מהחלק הצינורי ואת השורש עם חצי סנטימטר מחלקו הלבן של הלוף, מפרידים את השכבות זו זוו ואז משרים אותן סבון כ-5 דקות ושותפים היטב.

**תות שדה:** לעיתים הוא מאוד גועז שכן יש כמה דרכים בהם אפשר להשתמש בו 1. להקפיא 48 שעות ואז לשטו ולבודק מדגמית ואז הוא מותר.

2. לבדוק אותו מדגמית אחרי ניקוי ולתת לעובדים הגויים לטחון אותו.

3. לחותק את הקצה העליון של התות, העלים עם מעט מהפרי עצמו. אם הפרי סדוק או כפול לחצוטו אותו לשנים, להשרות במים עם קצת סבון ואח"כ שוטפים כל 3-4 תותים ובודקים מדגמי לאחר שטיפה.

**פטל:** יש להימנע מזהה פה באוקראינה.

**ירקות מוקפאים:** כגון גור, שעועית ירווקה פול וכדו' אין להשתמש בהם מהחשש לתוספות איסור בדרך הקפאותם. כמו כן יש המורחים אותם בחומר שומני כדי לבודדם או לשומרם מהשחמה. אבל אם ידוע שלא מושיפים בהם הנ"ל הם מותרים בשימוש.

**עלים מיובשים:** עלים שעברו תהליך יבוש כגון פטרוזיליה, שמיר, כוסברה, וכו' מותרים בשימוש אולם באחסון ממושך המצויה באוקראינה עלולים להינגעשוב ע"י רקרים או תולעים הניכרים לעין והם טעונים בדיקה.

**דרך הבדיקה:** מפזרים את הפתיות על משטח בהיר ומtbodyוננים בין חלקי העלים אם נראים בהם רקרים בצבעים שונים וכן אם יש קוריashi דבוקים אין להשתמש בהם היהות וקשה לנוקותם באופן מוחלט.

**פיריות שוניות:** יתכן לעיתים תולעים, בפרט כאן באוקראינה שהכל נשמר כפול מהרגיל. בקייז בוודאי יש חשש גדול להתלייע. בפיריות קיז כגון: משמש, אפרסק, שזיף, עגבבים, אגסים, גויאבה, ודובדבניים. בפרט שהם רכים ורוצים להשתמש בהם לسلط פירות וכו'. יש לפתוח ולבודק אחד אחד ולשיטם היטב היטב.

**בפיריות הדר כגון:** תפוזים, לימוניים, אשכוליות ומנדרינה, יש להיזהר לקלף מעט מהקליפה מהחשש לבניינות.

**פיריות יבשיות:** שזיפים, תמרים, צימוקים, משמש, אגוזים ושקדים. צריך להקפיד שייהיו מסוג טוב ולא רקוב וחובה לבדוק מדגמית מכל כמהות ביןוניות. צימוקים הנקיים בשוק רצוי להשרות במים חמימים כ-10 דקות ולהתבונן במים אם יש תולעים. כי אם יש צופו על המים. תמיד יש לשטו צימוקים קודם השימוש גם כשייש וודאות שהם אינם גועזים.

**ערלה ומעשרות:** לגבי ערלה ומעשרות אין חשש בחו"ל ואין צורך להחמיר ולהשוש בה, היהות ואיסור ערלה אע"פ שנוהגת בחו"ל, אמרין "כל דפריש מרובה פריש". ומעשרות לא שייך גם בפיריות שיבאו מהארץ, כמו כן גם איסור "חדר" אע"פ שיש כאן באוקראינה תבואה חדשה, הם בד"כ נותנים לחיטה להתיישן קודם קודם שטוחנים אותה, כדי להקטין את חריפותו ולכך בד"כ הקמחים המגעים להןויות אין בהם חשש "חדר" שכבר עבר עליהם קרוב לוודאי שיש או שמונה חדשניים לערך.

**תבלינים:** היהות ותבלינים רבים מכילים פעים רבים גם סוגים קמחים קטניות ועמלניים דומים וכדו' ורכיבים בעיתים מסוימים, אסור להשתמש בהם אפילו אם כתוב עליהם שהם טבעי. צריך לבדוק לפרטים מה מכיל התבליין.

**סוכר:**

1. **סוכר לבן** ידוע מזן ומעולם כמווצר מתיק כשר ללא עוררין.

2. **קוביות סוכר נבדקו ואין לחושש בסחורה הנמכרת באוקראינה.**
3. **סוכר חום אין להשתמש ללא הקשר והשגחה על יצورو, 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 נגעה, מוגדרת אך ורק בפתחה לחצי.

**חומוס:** השרייה במים חמימים שלוש שעות או להשרות לילה במים רגילים ולבודוק.

**שאר מיני קטניות:** יש חשש להתיישנות על כן יש לשטוף ולבורר ולבודק קודם קודם השימוש. (גריסים – יש לבדוק יבש)

**דגים:**

1. דגים המותרים הם בעלי קשחת בלבד. וחובה גמורה לוודא שיש קשחים ולא מועל עדות הגוי ידיעת סוג הדג או כתוב על גבי השקית או צורת קשחים מעיקר הדין חובה לראות קשחים החוברים לעור הדג ממש ואפילו קشكש אחד בלבד.
2. דגים בפחיות ושימורים וכדי אסוריים אפיפלו סיימו שירות מחשש שמנים אסוריים וחומרים לשמורים. סרדיניות הבאים ממורוקו ועליהם קשחים מותרים.
3. דג אדום יש להתריר כגון הסולומון וכיוצ'יב שבראו אדום מותר.

**הפרשת חלה:** יש להפריש חלה מכל סוגי הבצקים (עיסה שבילתה עבה) רק שהחילוק אם לבץ או לא, וכך עיטה שעומדת לאפייה, יש להפריש עס ברכה כשייש בה שיעור חלה (למעלה מ-1.666 ק"ג). עיטה שבילתה רכה ויש בה שיעור יש להפריש ללא ברכה. את התלה יש לשורף או לעטוף בשתי שקיות כדי שלא יהיה בדרך ביוזן.

**ביצים:** בביבצים כל זמן שהם מוחתמות הווי אומר שהם ביצים עקרים ("ספרנא מרערעא") שאין יכול להתרקים מהם אפרוח ומילא אם נמצא אסור, רק משום שיקוץ. ואין הביצה יכולה נאסרת רק די בהסרת הדם. ובביבצים שאינם מוחתמות הנלקחות מן השוק, הם בד"כ מופרות, וכך אם נמצא דם בביביצה אסור להשתמש בה.

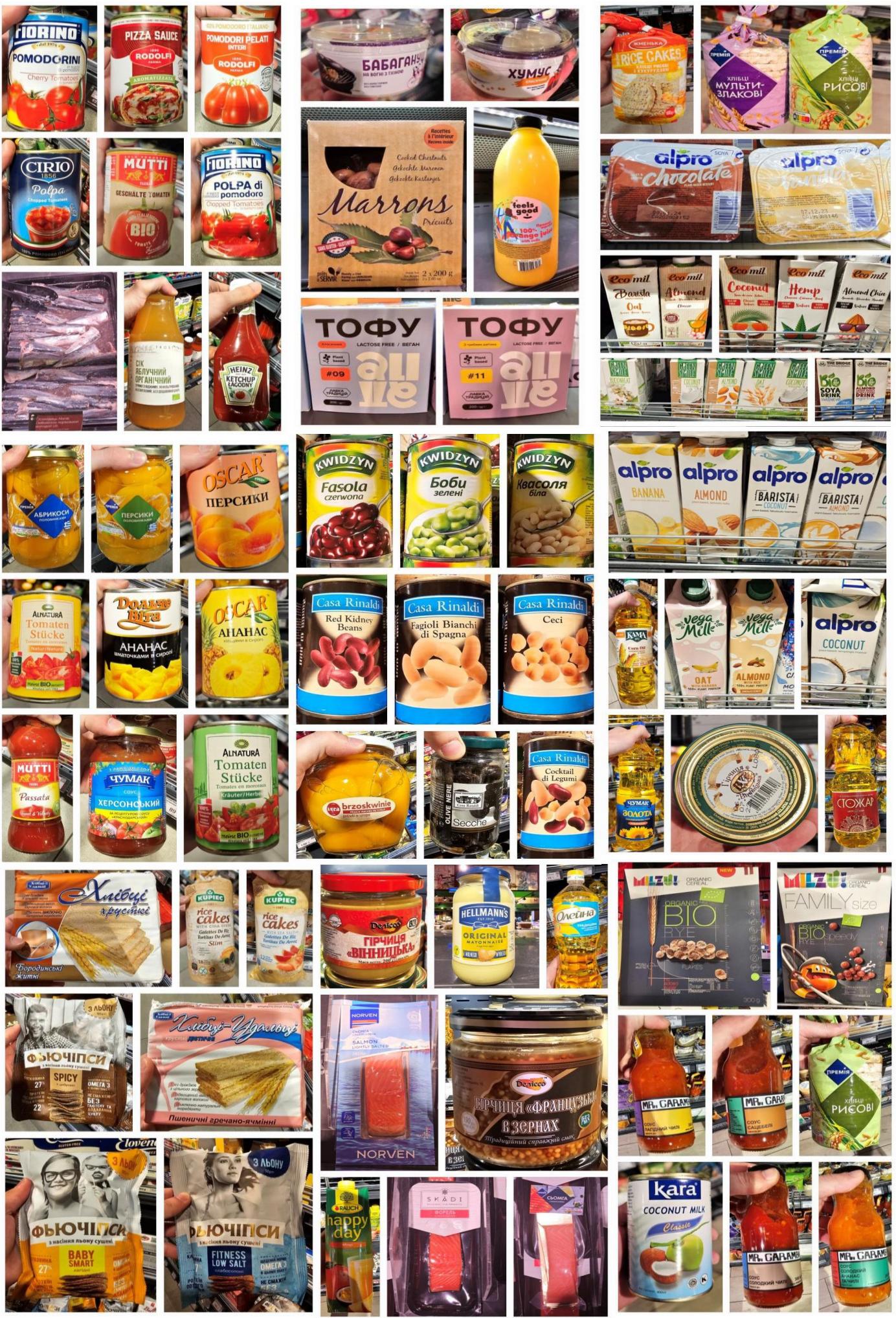
**ליינט לילה:** יש להקפיד שלא יישאר, בצל חיקלא, שום חיקלא, ביצה בין חיה לבין מבושלת קלופה ואפילו שהם סגורים בכליא או שקית או מקרר וכיוצ'יב. יש לדעת כי הזמן הופsol אותם בליינט לילה הוא עלות השחר. בדיעבד גדול שנשאר הניל בכמות גדולה, שההפסד מרווחה או שהשעה דוחקת כגון בערב שבת, יש להוציא שמן או סוכר או מלח בכדי שייכסה את הכמות 2% מהתבלין ולראות שהוא מעורבב היטב היטב בשום, בכלל או בביביצה. ואין לסמוך על זה אלא בשעת הדחק, והמחמיר תבואה עליו הברכה.

**תולעים או חרקים:** סוגי המזנרים השונים נגועים בכמה וכמה סוגי תולעים מינים שונים, כגון חרקים, שריצים, רמשים, תולעים וזבובים. ישנםסוגים שקשה לזהותם ולפעמים פירור שימושם דומה לחרק או להפץ שחרק דומה לשומשים. מצוי מאוד הן בימי החורף שיש זבובים ויתושים קטנים שחודרים לרשת ולכך חשוב מאוד שהמזנרים תמיד יהיו מכוסים, הןسلطים הון הסירים והן הבזק הטופח. כל מציאות של אוכל גלי בין על הגז או על הרצתה וכיוצ'יב צריך לכטותו בכל דרך אפשרית בכדי למנוע כניסה של הניל לתוך המאכלים.

**בשר ועופות:** ניתן להשיג באמון בכל ימות השנה משחיטת וועד הקשרותبشر ועופות חלק בית יוסף וכל חומרות הרמ"א.

**מגשי אלומיניום:** אם משתמשים בהם באופן חד פעמי אין צרכיהם טבילה. אך אם אין זה לשימוש חד פעמי יש להטבילים ללא ברכה. והמקיל יש לו על מי לסמוך.

**נייר אפייה, פרוגמנט, שיפודי עץ:** אין בעיה להשתמש בכלם.







## הרינו להודיע בשער בת רבים

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

#### מאפיות

"מאפיית אומן" - מנהל ע"י אלעזר  
"פלאס אפייה" - מנהל ע"י ברגן  
"מאפיית חרסטינובקה" - מנהל ע"י אוחיון וקריטמן  
"גוטה בייקרוי" - מנהל ע"י גיא טובול

#### מכליות

"המכולה של אומן"

#### מסעדות לביבות

"בום ביגל" - מנהל ע"י חיליק  
"פיצה דה בסט" - מנהל ע"י יום טוב הערליך  
"פיצה איטלקית" - מנהל ע"י דוד רפפורט  
"Ruven's pizza"  
"פיצה אומן" - מנהל ע"י אלעזר  
"פיצלה" - מנהל ע"י אלעזר  
"אומן שיק" - מנהל ע"י דוד רפפורט

#### הכנסות אורחים

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

#### מלונות

מלון "B" - מנהל ע"י לנדא אברהם  
מלון "One" - מנהל ע"י לדמן ומיער  
מלון "בוטיק נעמי פלייס" - מנהל ע"י ראובן  
מלון "פנינת הנחל" - מנהל ע"י אביעד איינהורן  
מלון "בית רבינו" - מנהל ע"י שרון  
מלון "שער ציון" - מנהל ע"י רביבו  
מלון "לב העולם" - מנהל ע"י חיים חזין  
מלון "אורות" - מנהל ע"י קריטמן ופינטו  
מלון "טעלפיק" - מנהל ע"י בנזין יאקובאוויש  
חדר אוכל "היכל דוד" במוגמר - מנהל ע"י רימונד מנשה

#### מסעדות בשירות

"המקסיקני" - מנהל ע"י נחמן ביתן  
"בורגר בר" - מנהל ע"י אלעזר  
"פלאפל & שניצל" - מנהל ע"י אלעזר וחיליק  
"השניצליה בכיכר" - מנהל ע"י נפתלי  
"טוסט נקניק" - מנהל ע"י שמעון  
"חלה טופ" - מנהל ע"י יונתן  
"השטעטל" - מנהל ע"י ברוך

יתכן ויתווסף מקומות נוספים בהשגחה, ועד הכהרות יודיע בתבים או ע"י תעודה

יש לציין שהכל נעשה בהקפדה על כל חומרות היב"י בвиישול עכו"ם ובבשר חלק ללא פקוף  
וכן שאר כל המוצרים בהידור כדבי למתהדים במאכלם

ובודאי גם במקומות הללו יש לסמוד אך ורק כשייש תעוזת כשרות בתוקף במקום

שבהרי יאכלו עניים ושבעו, כתיבה וחתימה טובה  
בברכת יאכלו עניים ושבעו, כתיבה וחתימה טובה

בכל שאלה ניתן לפנות לועד הכהרות בטלוון/וואצאפ +380638301515

או אמייל: 0638301515@gmail.com בין השעות 11:00 - 14:00

בכבוד רב, ועד הכהרות