

סקירת כשרה

- תשפ"ז -



Система кошерности

України м. Умань



ועד הכהנויות אומן

שע"י התאחדות קהילות החרדים

בראשות הרה"ג יעקב גאנשטיין

+380638301515 a0638301515@gmail.com

סקירת השירות תשפ"ו

משקאות קלים

1. קפה טורקי – בדרך כלל הטהור שבכל העולם נקי מ��וקות זרות שיש בהם חשש אייסור ומשום לכך הוא כשר. בעניין בישול גוים בקפה: יש מתרים לשותות קפה שמבושל ע"י גוים שכן אין בו בישול גוי (ובתנאי שנעשה בכלים כשרים ונמזוג לכוס כשרה או לכוס זוכנית נקייה) ויש אוסרים לשותות בקביעות אצל גוי. אך בדרך ארעי מותר לשותו מ"מ הרוצה לשותות קפה או תה אצל גוי, טוב שידרוש שיגישו 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 אמרו שישנם סוגים קפה נמס שਮעורב בהם חומר הברקה אולם לאחר בדיקה באוקראינה לא נמצא סוגים קפה כאלה, ודינו כדין קפה טורקי בסעיף הקודם.

3. קקאו – אם זה 100% מותר.

4. תה י록 – של חברת ליפטונן וכן חברת גריינפילד.

5. משקאות קלים :

חברת פפסי : פפסי קולה, פפסי שחורה, פפסי וניל, פפסי ליים, פפסי גינגר, פפסי מנגו, פפסי דובדבן. מירנדה תפוז.

סק אפ (UP) סק אפ

תה י록 : תה שחור ליפטונן עם אפרסק, תה שחור ליפטונן עם לימון, תה שחור ליפטונן עם תות וחמניות, תה שחור ליפטונן עם פטל, תה שחור ליפטונן עם מנגו, תה שחור ליפטונן עם אוכמניות. קולה זירו, קולה קפה.

פוז תה (Fuze tea) : תה שחור לימון, תה שחור בטעם אפרסק וורד (Peach rose), תה י록 בטעם מנגו וקומומיל (mango), תה שחור בטעם פירות יער והיביסקוס (hibiscus), תה שחור בטעם ספריט (chamomile) ספריט. פאנטה. שוואפס רק לימון ומי טונייק.

6. משקאות טבעיות :

השתיה של חברת גלייציה מותרת בשתייה רק מהליין הישן לא הטעים החדשניים שנמצאים באריזה שונה וחדשה (אריזה בצלע כתום או י록, כגון מדדרינה תפוז, תפוח בננה מנגו, תפוח אנסנס ענבים, תפוז תפוז - אלו אינם מותרים).

מייצ תפוחים טבעי הנמכר בחנות הקהילה ברוח' פרוסקה 6.

חברת סודוצ'יק ; מייצ תפוזים, מייצ אנסנס תפוח, מייצ שעבניות, מייצ אפרסק, מייצ תפוח-גזר-תות, מייצ תפוח-גזר, מייצ תפוח, מייצ תפוח-בננה.

שאר כל המשקדים אפילו שכותב עליהם 100% אינם ידועים לנו !

7. מייצ לימון : מחברת ליבטונן.

אלכוהול :

1. בירה – יש להקל לשותות בירה לבנה אם היא ללא תוס' טעם וರיח. יש חומרם בבירה שחייבים לבדוק כגון "לאקטיק אסיד" שיכול להיות מיוצר מלבלב. וכמו כן חומרם הקצהה שימושים בכך לזרז את תהליך הבירה שמקורו מן החיה. ועוד יש מוקומות בעולם משתמשים בתהיליך תסיסה בחומר ער שנקרא "אנטיפוס" שמנוע קצף והוא צריך להיות כשר. וכן איןו ימיים שפסיקים את תהליך התסיסה וכן יש משתמשים בוגילטן להצלת הבירה ויש לבדוק את הגילטן שאינו מן החיה.

בירה בטעםים וצבעים. צרייכים הכספיים.

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

בלוגה גולד לין, בלוגה נובל רוסיאן, גרוובקיה ביוזן גרס, גריי גראס לבן אגס לימון תפוז-מיצרפת. 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 פריביט קלוקשן-מותרים בשתייה.

3. ליקרים- אדבוקט בולס, אדבוקט וורנייק, אדבוקט ינסן, בוציה גבריאל, בנדיקטין דום, גליינו אוטנטיקו, גלייבה, גליפי דין ליקר, דה קיידר, די סארונו אמרטו, דרמבי (מהדרין), דרמבי ריבון, דרמבי רואיאל לגסי 1745, טיהה מריה, גרמיי סטר, ליזה לגוט, מליבו קווקונט רום, קוונטרו (מהדרין), קרם קסיס בולס.

4. ג'ין- ללא טעמים- בומבי ספר, ביפיטר.

5. טקילה- קוארבו גיזה, גולד רפודה, סוזה אנחו.

7. בראנדי – אסור בשתייה כיוון שהיה יין בתחילת

8. ערך- יש לוודא שאינו עשוי מאלכוהול של יין גוים. כגון האזו שעשו מענבים ואסור בשימוש כי אם ע"י כשרות.

קמח:

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

שמן:

כל סוגי השמן אין לקנותם ללא השר כיוון שבתעשיית השמן ביום מעורבים כל מיני שמנים זולים שמקורם משומנים ומרכיבים מן החיה ואסורים וכן מעורבים חומרי הצלה שבהם קיים חשש שומן מן החיה.

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

2. שמן זית- שמן זית הבא מספרד באיכות אCASTRAה וירגינן מוחזק ככשר ואפשר להשתמש בו. אולם שמן זית אחר לא כדאי להשתמש משום שמעורבים בו חומרים נוספים.

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

אטריות פסטות:

モותר להשתמש בכל סוגי האטריות והפסטות הלבנות עדיף מחברות שmagiutot מאיטליה. הפסטות הצבעוניות אסורות ללא השר.

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

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

טחינה: יש בייצור כשר של חברת CHITOURA/

רטבים:

1. רוטב סוויה של חברת 'קייקומן'.

2. מיונז אץ ורק עם כשרות מאחר שמעורבים תמציאות שיש בהם חששות חמוריים. 3. קטשופ של חברת 'צומעך', או איןס.

חומץ: חומץ סינטטי מותר.

דבש: טבוי 100% ללא תוספות מותר ללא כשרות.

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

דבש מלכות – נחלקו בו רבותינו האחוריים והעיקר להלכה להקל.

דבש מלאכותי. אין להשתמש ללא כשרות.

שמורות:

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

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

3. חב' בובושקה.

ירקות פירות:

יש להיזהר מכל העלים הנמכרים באוקראינה כגון פטrozיליה, קרפס, ננע, חסה, כוסברה, וכו' יש בהם נגיעות, ולכן קריך לשטוף היבט היבט ולשרות במים וסביר עם חומר פעיל חזק (24%) 5-10 דקוט, ולאחר הרשרה לשטוף עליה עליה ולבדוק עליה עליה.

בצל יבש, גור, חציל, סלק, תפוא, עגבניה, פלפל אדום ירווק צהוב *גמבה) יתכן לעיתים רוחקות תולעים. אך עם זאת כיוון שלעתים נמצא בהם חשש תולעים זה דווקא כאשר הניל אין הם חדשים וחזקים. אך מאוד מצוי שהניל הנמכרים בשוקים מאוחסנים זמן רב והריקבו מתחילה להיתפס בהם ולכך צריך לשים לב בקניותם לknoot את הסchorה הטובה אע"פ שיש בה מעט חסרון כייס.

גמבה: רצוי תמיד לפתוח ולשטוּף מבפנים ולבודק בראשית עין תוך כדי שטיפה שזה נקי.

סליק: הסליק מאוד מטעה וקשה לזהות מבחן גיינוט, שלפעמים נסתמים החורים ומבחנים מצוים מחילות ארוכות ובם תולעים, لكن יש לעשות מדגמים על הסליק, לחתך כמה ולהתוך כל אחד ואחד לכמה חלקים ופירושות ולבודק. יש עונות שהסליק ממש גנוו ויש עונות שהסליק פחוט נגוע תלוי בכמות זמן ישיבתו בשקם.

בצל: מבון כמו בצלם וכן יותר מכולם. יש להשתמש רק כשהוא יבש וחזק וגם אז יש לקלף את השכבות החיצוניתות ולהתוך את הקצוות עד שהבצל חזק וסגור היטב, שאז בד"כ אוין חיש. בצל שהוא סדוק, רק או במוש, או בלוי שיש לו כבר יציאת עליים, עדיף לא להשתמש בו כלל. אך אם בכל זאת צריכים כי רק זה מה שיש, צריך לבדוק אחד אחד מהחשש הניל וזה את לאחר שהשרו את כל הקליפות הרכוות ואת העלים מעליו, שבבצל כזה מצוי מאד תולעים קטנים מאוד וכן חרקיים.

כרוב: הן אדום הן לבן יש לקלף מעליו עליה אלה ולשים אותו במים סבון (חומר פעל חזק) 15-10 דקות ולאחר מכן לשטוף עליה עלה בזרם מים קולחים ולראות בעין שזה נקי. בימות הקיץ החמים צריך לשים לב יותר. קרובי: יש לפרק מגזעם לבדוקם בעין וכן להשרותם במים וסבון ניל לשטפים כנ"ל ודו"ו. והטוב ביותר להקפיה אותו 48 שעות ואז לשטוּף.

כרתיכים *לוף: חותכים את העלים הירוקים מהחלק הצינורי ואת השורש עם חצי סנטימטר מחלקו הלבן של הלוף, מפרידים את השכבות זו זו מזו ואז משרים אותם המים עם סבון כ-5 דקות ושותפים היטב.

תות שדה: לעתים הוא מאוד גנוו וכן יש כמה דרכים בהם אפשר להשתמש בו
1.. להקפיה 48 שעות ואז לשטוּף ולבודק מדגמית ואז הוא מותה.
2. לבודק 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 לשניים, להשרותם עם קצת סבון ואח"כ שוטפים כל 3-4 תותים ובודקים מדגמי לאחר שטיפה.
פטל: יש להימנע מזה מה באוקראינה.

ירקות מוקפאים: כגון גור, שעועית ירווקה פול וכדי אין להשתמש בהם מחייב תוספות איסור בדרך הקפאתם. כמו כן יש המורחים אותם בחומר שומני כדי לבודדם או לשומרם מהשחמה. אבל אם ידוע שלא מוסיפים בהם הניל הם מותרים בשימוש.

עלים מיובשים: עלים שעברו תהליך יבוש כגון פטrozיליה, שמייר, כוסברה, וכי מוגדרים בשימוש אולם באחסון ממושך המצויה באוקראינה עלולים להינגע שוב ע"י חרקים או תולעים הניכרים לעין והם טעונים בדיקה.

דרך הבדיקה: מפזרים את הפתיות על משטח בהיר ומtbodyנים בין חלקי העלים אם נראהים בהם חרקים בצבעים שונים וכן אם יש קורי מסוים דבוקים אין להשתמש בהם היהת ורקשה לנוקותם באופן מוחלט.

פירות שונים: יתכן לעיתים תולעים, בפרט כאן באוקראינה שהכל נשמר כפול מהרגיל. בקייז בודאי יש חשש גדול להתקלע. בפירות קיז כגון: משמש, אפרסק, שזיף, ענבים, אגסים, גויאבה, ודובדבנים. בפרט שהם רכים ורוצים להשתמש בהם לسلط פירות וכו'. יש לפתוח ולבודק אחד אחד ולשטוף היטב היטב.

בפירות הדר כגון: תפוזים, לימוןים, אשכוליות ומנדרינה, יש להיזהר לקלף מעט מהקליפה מחשש לכינוי.
פירות יבשים: שזיפים, תמרים, צימוקים, משמש, אגוזים ושקדים. צריך להקפיד שייהיו מסוג טוב ולא רקוב ולבודק מדגמית מכל כמות ביונונית. צימוקים הנקנים בשוק רצוי להשרותם במים חמים כ-10 דקות ולהתבונן בהם אם יש תולעים. כי אם יש יצופו על המים. תמיד יש לשטוּף צימוקים קודם השימוש גם כשייש וודאות שהם אינם גנווים.

ערלה ומעשרות: לגבי ערלה ומעשרות אין חשש כאן בחו"ל ואין צורך להחמיר ולהשוש בהז, היהת ואיסור ערלה אע"פ שנוהגת בחו"ל, אמרינו "כל דפריש מרובה פריש". ומעשרות לא שייך גם בפירות שיבאו מהארץ, כמו כן גם איסור "חדש" אע"פ שיש כאן באוקראינה תבואה חדשה, הם בד"כ נותנים לחיטה להתיישן קודם שטוחנים אותה, כדי להקטין את חריפותה ולכך בד"כ הקמחים המגיעים לחנות אין בהם חשש "חדש" שכבר עבר עליהם קרוב לוודאי שש או שמונה חודשים לערך.

תבלינים: היהת ותבלינים רבים מכילים פעים רבים גם סוגים קטניות ועמילניות דוממים וכדי ורכיבים בעיתים נוספים, אסור להשתמש בהם אפילו אם כתוב עליהם שהם טבעי. וצריך לבדוק לפרטים מה מכיל התבליין.

סיכום:

1. סוכר לבן ידוע מזן ומעולם מוצר מתיק כשר ללא עוררין.

2. קוביות סוכר נבדקו ואין לחוש בשחרורה הנמכרת באוקראינה.
 3. סוכר חום אין להשתמש ללא הקשר והשגחה על יצרו, 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.

שועית: לאחר שהיא מאד נגעה, מותרת אך ורק בפתחה לחצי.

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

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

דגים:

- dagim המותרים הם בעלי קשחתת בלבד. וחובה גמורה לוודא שיש קשחים ולא מועיל עדות הגוי ידיעת סוג הדג או כיטוב על גבי השקית או צורת קשחים מעיקר הדין חובה לראות קשחים החוברים לעור הדג ממש ואפילו קשח אחד בלבד.
- מבון מאליו שאיסור לקנות דג מכל סוג שהוא לא עורר. דהינו פילה ללא קשחים.
- dagim בפחיות ושימורים וכדו' אסורים אפילו בזיהו סימני שירות מחשש שמנים אסורים וחומרים נשמרים. סרדיניות הבאים ממירוקו ועליהם קשחים מותרים.
- דג אדום יש להתריר כמו הסולומון וכיוצ'יב שבו אדום מותר.

הפרשת חלה: יש להפריש חלה מכל סוגי הביצים (עיסה שבילתה עבה) רק שהחילוק אם לבץ או לא, וכך עיטה שהיא עומדת לאפייה, יש להפריש עם ברכה כשייש בה שיעור חלה (למעלה מ-1.666 ק"ג). עיטה שבילתה רכה ויש בה שיעור יש להפריש ללא ברכה. את החלה יש לשורף או לעטוף בשתי שקיות כדי שלא יהיה בדך ביזון.

בביצים: בביצים כל זמן שהם מוחתמות הווי אומר שהם ביצים עקרים ("ספרנא מאראעא") שאין יכול להתרקס מהם אפרוח ומילא אם נמצא בהם דם אינו אסור, רק משומש שיקוץ. ואין הביצה יכולה נאסרת רק די בהסרת הדם. ובביצים שאינם מוחתמות הנלקחות מן השוק, הם בד"כ מופרות, וכך אם נמצא דם בביבצה אסור להשתמש בה.

ליינט לילה: יש להקפיד שלא יישאר, בצל חי קלוף, שום חי קלוף, ביצה בין מבושלת קלופה ואפילו שהם סגורים בכליא או שקיית או מקרר וכיוצ'יב. יש לדעת כי הזמן הpolator אותם בליינט לילה הוא עלות השחר. בדייגד גדול שנשאר הניל בכמות גדולה, שההפסד מרובה או שההשעה דוחקת כגון בערב שבת, יש להוציא שמן או סוכר או מלח בכדי שייסח את הכמות 2% מהתבלין ולראות שהוא מעורבב היטב היטב בשום, בצל או בביבצה. ואין לסמוך על זה אלא בשעת הדחק, והמחמיר תבואה עליו הברכה.

תולעים או חרקים: סוגי המזקרים השונים בכמה וכמה סוגי תולעים שונים, כגון חרקים, שרכצים, רמשים, תולעים וזבובים. ישם סוגים שקשה לזהותם ולפעמים פירור שומשים דומה להרף שחרק דומה לשומשים. מצוי מאוד הן בימי הקיץ והן בימי החורף שיש זבובים ויתושים קטנים שחודרים כל רשות ולכך חשוב מאוד שהמזקרים תמיד יהיו מכוסים, הןسلطים הן הסירים והן הבזק הטופח. כל מציאות של אוכל גלי בין על הגז או על הרצתה וכיוצ'יב צריך לכיסותו בכל דרך אפשרית כדי למנוע כניסה של הניל לתוך המאכלים.

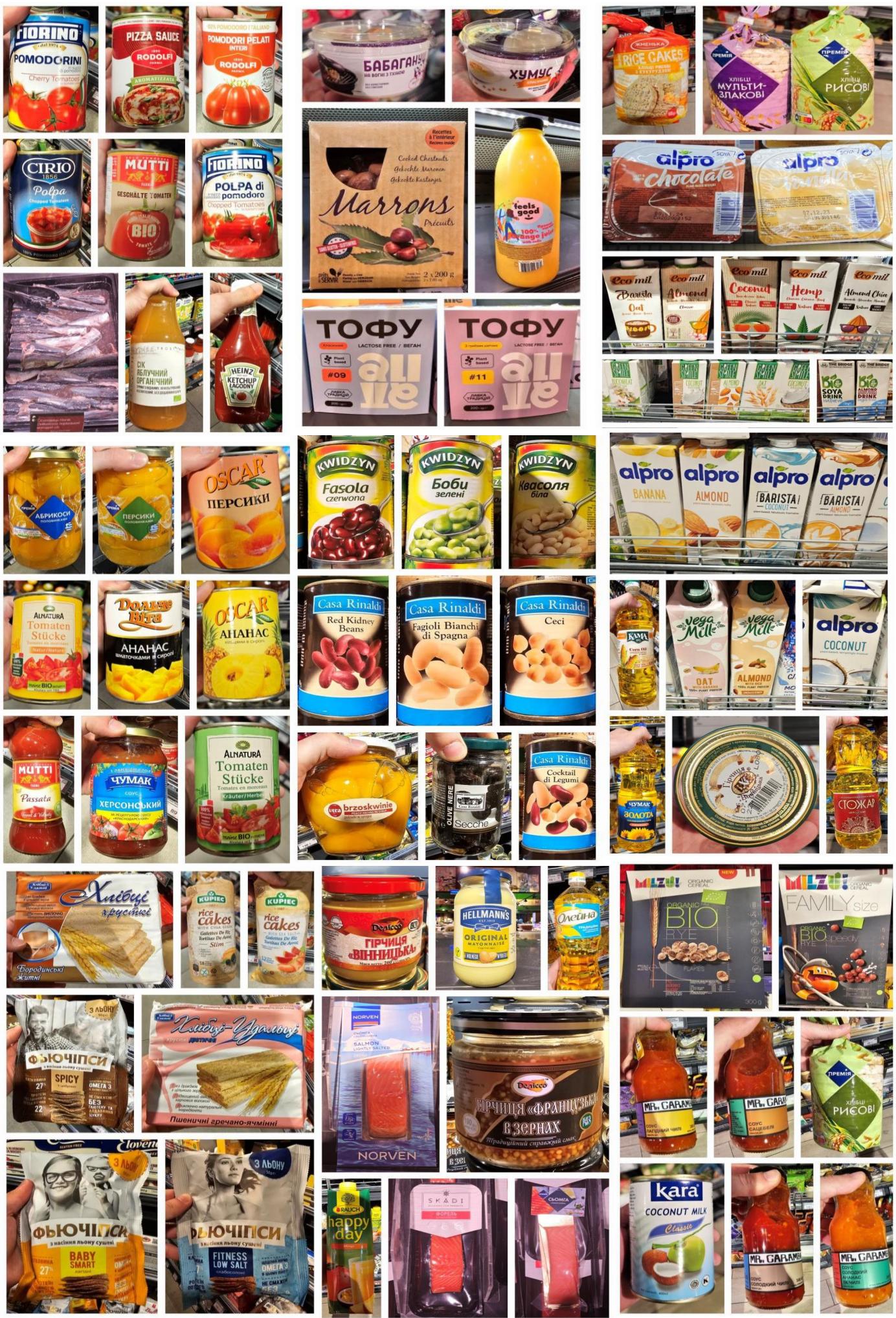
בשר ועופות: ניתן להשיג באמון בכל ימות השנה משחיטת וועוד הקשרות בשר ועופות חלק בית יוסף וכל חומרות הרמ"א.

מגשי אלומיניום: אם משתמשים בהם באופן חד פעמי אין צורך טבילה. אך אם אין זה לשימוש חד פעמי יש להטבילים ללא ברכה. וה邏יקל יש לו על מי לסמו.

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

סקירה זו קצרה ויתכנו שינויים מפעם לפעם בעניין ולכן יש לעמוד בקשר רציף ומחודש עם וועוד הקשרות בנושא. פרטים:

a0638301515@gmail.com +380638301515





**Система кошерности
України м. Умань**



ועד הנסיבות אומן
שע"י התאחדות קהילות החרדים
בראשות הרה"ג יעקב גאנשטייט"

הרינו להודיע בשער בת רבים

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

מאפיות

"המאפייה של אלעוזר - מנהל ע"י אלעוזר
"מאפיית חרטינובקה" - מנהל ע"י אוחיון וקריטמן
"מאפיית דויטש" - מנהל ע"י שמעון
"בית מאפה גוטה בייקרי" - מנהל ע"י גיא

מכליות המכליות של אומן"

מסעדות חלביות

"פיצה פצץ" - מנהל ע"י אלעוזר
"בום ביגל" - מנהל ע"י חיליק
"פיצה דה בסט" - מנהל ע"י יום טוב הערליך
"פיצה איטלקית" - מנהל ע"י דוד רפפורט
"Ruvens pizza"
"פיצה אומן" - מנהל ע"י אלעוזר
"פיצלה" - מנהל ע"י אלעוזר
"אומן שיק" - מנהל ע"י דוד רפפורט
"אומנה טרופיקנה" - מנהל ע"י מיכאל

הכנסות אורחים

הכנסת האורחים שע"י ר' גלעד אטש
הכנסת האורחים שע"י ר' מיכאל פינטו
הכנסת אורחים "למשכן" שע"י משפחת פרחה

מלונות

מלון "B" - מנהל ע"י לנדא אברהם
מלון "One" - מנהל ע"י לדרמן ומיער
מלון "אור הגנוו" - מנהל ע"י אלירן
"רויאל + מסעדה" - מנהל ע"י אור
מלון "פנינת הנחל" - מנהל ע"י אבידע
מלון "בית רבינו" - מנהל ע"י שרון
מלון "שער ציון" - מנהל ע"י רביבוס
מלון "לב העולם" - מנהל ע"י חיים חזין
מלון "אורות" - מנהל ע"י קריטמן ופינטו
מלון "בבושקה" - מנהל ע"י חיים חזין
מלון "טופליק" - מנהל ע"י נציגון יאקאבאויטש
חדר אוכל "היכל דוד" במוגטער - מנהל ע"י רימונד מנשה

מסעדות בשירות

"המקסיקני" - מנהל ע"י אלעוזר
"בורגר בר" - מנהל ע"י אלעוזר
"השניצליה בכיכר" - מנהל ע"י אברהם
"סביח בכיכר" - מנהל ע"י מני
"על האש של רבינו" - מנהל ע"י שמעון
"קובה & גרייל עוף" - מנהל ע"י יונתן

יתכן ויתווסף מקומות נוספים בהשגחה, ועד הנסיבות יודיע ברבים או ע"י תעודה

יש לציין שהכל נעשה בהקפדה על כל חומרות הב"י בבישול עכו"ם ובבשר חלק ללא פקפק

וכן שאר כל המוצרים בהידור כבדעי למתחסדים במאכלם

ובודאי גם במקומות הללו יש לסוך אך ורק כשיש תעודה בתוקף במקום

שהרי בכל רגע נתון הדברים יכולים להשתחנות

ברכת יאכלו ענווים וישבעו, כתיבה וחתימה טובה

בכל שאלה ניתן לפנות לועד הנסיבות טלפוןן/וואצאפ +380638301515

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

בכבוד רב, ועד הנסיבות