



MANUAL
TOLAIM
KMD
2025
PARA CASAS



Introducción

En KMD, queremos brindar a las familias las herramientas necesarias para mantener sus hogares libres de tolaim (insectos no permitidos según la Halajá). Este manual ofrece una asesoría clara y práctica para la inspección y preparación de alimentos, asegurando el cumplimiento de los más altos estándares de Kashrut.

Nuestro objetivo es facilitar la detección y eliminación de tolaim en casa, permitiendo a cada persona aplicar estos conocimientos de forma sencilla y efectiva. Confiamos en que esta guía será de gran utilidad y fortalecerá la observancia del Kashrut en nuestra comunidad.



AGUACATES

- Revisar visualmente que no tengan agujeros o manchas extrañas.
- En caso de dudas, abrir y verificar el interior antes de su uso.



ARROZ

- Verificar que el arroz esté en perfectas condiciones.
- Colocar el arroz sobre una charola e inspeccionar visualmente, extendiéndolo sobre el recipiente.
- Retirar cualquier elemento que no sea arroz.



ARÚGULA

- Colocar en agua con unas gotas de jabón durante 3 minutos.
- Enjuagar el producto.
- Revisar hoja por hoja.



APIO TALLO

- Lavar con esponja y jabón.

APIO HOJAS

- Colocar en agua con unas gotas de jabón durante 3 minutos.
- Enjuagar el producto.
- Revisar hoja por hoja.



AVENA

- Esparcir y checar que se vea limpia.



BLUEBERRIES / MORA AZUL

PRODUCTO FRESCO

- Colocar en agua con unas gotas de jabón durante 3 minutos.
- Pasar por manta de cielo.
- Revisar la manta para detectar trips pequeños y amarillos.



BLUEBERRIES / MORA AZUL

PRODUCTO CONGELADO

- Producto congelado (no orgánico) sin ningún aditivo autorizado.
- Producto orgánico congelado autorizado solamente si está molido.



BRÓCOLI

- Producto no autorizado.



CEBOLLÍN

- Comprar en el supermercado, verificando que sea de buena calidad.
- Usar entero en las comidas.
- Colocar durante 3 minutos en agua con unas gotas de jabón.
- Tallar ambos lados con una esponja.
- Enjuagar bajo el chorro de la llave.



CEBOLLA

- No necesita revisión.



COLIFLOR

- Producto no autorizado.



CHAMPIÑONES

- Usar únicamente champiñones cerrados de la marca Monte Blanco.
- Colocar en agua con unas gotas de jabón durante 3 minutos.
- Remover y sacudir en la emulsión de jabón.
- Enjuagar frotando con la mano bajo el chorro de agua.

Nota: Los champiñones abiertos están prohibidos.



CHILES FRESCOS

- Revisar visualmente para asegurar que estén en buenas condiciones.
- Cortar al ras del tronco y base.
- Abrir a la mitad en forma perpendicular.
- Revisar internamente que no haya gusanos.



CHILES SECOS

- Los chiles comprados a granel solo se autorizan para su uso molido.
- Los de marcas autorizadas kosher deben verificarse internamente y pueden usarse partidos o troceados.
- Chiles chipotle y ahumado solo de Súper Emet.



DÁTIL

- Abrir el dátil a la mitad.
- Retirar el hueso.
- Revisar cuidadosamente contra la luz.



EJOTE FRESCO

- Quitar las puntas.
- Revisar visualmente para asegurarse de que no tengan hoyos.



ELOTE BLANCO

- Desgranar.
- Remojar durante 3 minutos en agua con jabón.
- Enjuagar antes de usar.
- Mazorca amarilla congelada autorizada: Green Giant (con sello OU).



ENELDO FRESCO

- Revisar que el producto sea de buena calidad.
- Remojar en agua con jabón durante 3 minutos.
- Moler y, en caso de querer usar el producto entero, pasar al paso 4.
- Limpiar el producto con una esponja del lado suave.



ESPÁRRAGO

- Cortar la corona de la parte superior.
- Pelar todo el espárrago hasta eliminar cualquier escama.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.



FRAMBUESA

- Producto no autorizado.



FRESAS

- Revisar que se encuentren en buenas condiciones.
- Remojar en agua.
- Cortar el tronco con todo y hoja (pedúnculo).
- Pelarlas y asegurarse de que no quede ningún punto negro.
- Se autorizan fresas congeladas molidas.

FRIJOLES

FRIJOL BAYO MOLIDO

- Seleccionar frijoles libres de hoyos o gusanos.
- Remojar durante 12 horas en agua (cubrir el recipiente si se deja toda la noche).
- Desechar los frijoles que floten.
- Revisar y seleccionar una muestra representativa (5 puños) para verificar que no haya tolaim.
- Proceder a la molienda. Durante el proceso, revisar muestras al inicio, a la mitad y al final.



FRIJOL BAYO SIN MOLER

- Seleccionar frijoles libres de hoyos o gusanos (revisar el 10% como mínimo).
- Remojar durante 12 horas en agua (cubrir el recipiente si se deja toda la noche).
- Desechar los frijoles que floten.
- Revisar la cantidad total para asegurar que no haya tolaim.



FRIJOL NEGRO MOLIDO

- Seleccionar frijoles libres de hoyos o gusanos.
- Remojar durante 12 horas en agua (cubrir el recipiente si se deja toda la noche).
- Desechar los frijoles que floten.
- Revisar y seleccionar una muestra representativa (5 puños) para verificar que no haya tolaim.
- Proceder a la molienda. Durante el proceso, revisar muestras al inicio, a la mitad y al final.



- Germinados de alfalfa, soya, brócoli, betabel, y trigo Autorizados sin necesidad de enjuagar ni revisar.

Nota: Los frijoles negros enteros están prohibidos



HARINAS

- Harina de papa: limpia.
- Harina de maíz amarilla: colar con colador de té.
- Harina de Matzá: colar con colador de té.
- Harina de Trigo: Se debe de cernir con un cernidor de 14/15 orificios por cada centímetro.
- Maicena: limpia.

Nota: Establecimientos autorizados con harinas ya cernidas: Emet, Sinaí, Kolel Store, Wendy's (Se tiene que mantener en congelación).



HIERBABUENA

- Colocar en agua con unas gotas de jabón durante 3 minutos.
- Enjuagar el producto.
- Revisar hoja por hoja.



HIGO

- Producto no autorizado.



HOJAS DE MAÍZ PARA TAMALES

- Separar las hojas del amarre.
- Remojar en agua con jabón durante 3 minutos.
- Tallar cada hoja por ambos lados con un cepillo suave.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.



HOJAS DE PLÁTANO PARA TAMALES

- Separar las hojas.
- Remojar en agua con jabón durante 3 minutos.
- Tallar cada hoja por ambos lados con una esponja.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.



HOJAS DE PARRA FRESCAS

- Seleccionar hojas en buen estado, sin manchas o protuberancias.
- Remojar en agua con jabón durante 3 minutos.
- Frotar ambos lados con una esponja.
- Enjuagar bajo el chorro de agua, prestando especial atención a las venas y ángulos.



LECHUGAS

LECHUGA ITALIANA Y FRANCESA MARCA EVA HIDROPÓNICA

- Deshojar.
- Remojar durante 3 minutos en agua con jabón.
- Revolver bien el producto en la emulsión.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.
- Revisar bajo lámpara de luz blanca.



LECHUGA ROMANA MARCA MR. LUCKY

- Desechar las primeras hojas.
- Remojar durante 3 minutos en agua con jabón.
- Tallar cada hoja con una esponja.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.



Cualquier otra marca de lechugas:

- Revisar que estén en buenas condiciones.
- Desechar las primeras hojas.
- Remojar durante 3 minutos en agua con jabón.
- Tallar cada hoja con una esponja.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.
- Revisar bajo lámpara de luz blanca.



ROMERO

- Remojar durante 3 minutos en agua con jabón.
- Enjuagar bajo el chorro de agua.
- Revisar hoja por hoja, si se encuentra algo negro o algún gusano, tirar esa hoja y repetir proceso.



SÉMOLA DE TRIGO Y SÉMOLA DE MAÍZ

- Esparcir y checar que se vea limpio.



SETAS Y HONGOS

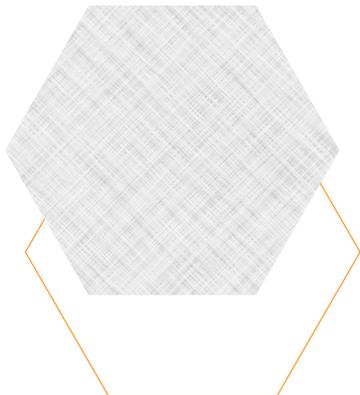
HONGOS PORTOBELLO

- Revisar que estén en perfectas condiciones.
- Retirar la parte negra del interior con una cuchara.
- Lavar con una esponja suave.



SETAS

- Revisar que estén en perfectas condiciones.
- Tallar con una esponja suave, prestando especial atención a las branquias.



OPCIONES DE TELAS Y MANTAS PARA USAR

- Tela Japonesa Blanca.
- Manta de Cielo.
- Tela Dubetina.

Opciones de cernedores para revisión de harina
[Enlace a cernedores en Amazon](#)

<https://a.co/d/19z3IVN>



REGLAS DE BATEL BESHISHIM AL MOLER FRUTAS Y VERDURAS



Si una receta requiere moler frutas o verduras, y tu única intención es lograr la textura deseada, está permitido hacerlo incluso si sabes que contienen tolaim, aplicando la regla de Batel Beshishim. Sin embargo, si tu intención al moler es anular los tolaim con Batel Beshishim, está prohibido usar esa molienda.



Si tienes dudas sobre algún producto no mencionado en este documento, contacta a Dan Rosenfeld.

Correo: danr@kosher.com.mx
Teléfono: 55-2672-2334



Maguén David

