Maguén David

KMD MÉXICO KOSHER

Manual de Pésaj para el consumidor Kosher

Pésaj 2023-5783

Estimados amigos:

Estamos próximos a la festividad de Pésaj, en la cual la Torá permite únicamente el consumo de cereales no leudados, quedando prohibido el jametz. Están incluidos en esta categoría los panes, galletas y demás productos que contengan trigo, cebada y los otros cereales especificados en la Torá. Adicionalmente la Torá nos encomienda no tener el jametz en nuestra posesión durante Pésaj.

Si hace algunos años era muy simple saber qué producto contiene jametz y cuál no, con el desarrollo y los avances de los últimos años de la industria alimenticia, y con el uso de cada vez más ingredientes en la elaboración de productos para el consumo humano, se requiere de un gran conocimiento de procesos e ingredientes para poder garantizar que no contienen jametz, incluso en ocasiones teniendo que visitar e inspeccionar la planta de producción para poder asegurar al consumidor Kosher que el producto que llega a su mesa durante Pésaj es 100% libre de jametz.

Por ello en los últimos años el Comité de Kashrut se ha esforzado en realizar las inspecciones e investigaciones necesarias, e incluso producciones especiales cuando el caso lo amerita, para así poder ofrecer a nuestra Comunidad una gama completa de productos para Pésaj, desarrollándose así la tradicional venta anual de Pésaj que se realiza en las tiendas Súper Emet, así como en el Centro Maguén David.

Como complemento a nuestra venta de productos para Pésaj, ofrecemos a los miembros de nuestra Comunidad esta novena edición del Manual de Pésaj para el Consumidor Kosher, elaborado originalmente por R. Isaac Sitt.

Este Manual incluye un listado de productos comunes con su estatus para Pésaj, así como las leyes básicas de Tebilá y Hejsher Kelim, las cuales son muy prácticas en la temporada dePésaj.

Esperamos que este manual sea de ayuda para quienes lo consulten, y agradecemos cualquier sugerencia que pueda incluirse en ediciones posteriores

VAAD HARABANIM **KASHRUT MAGUÉN DAVID**

Hejsher Kelim:

Para poder utilizar en Pésaj los platos, utensilios, aparatos de cocina y objetos que estuvieron en contacto con alimentos *jametz* durante el año, es necesario que pasen por el proceso de *¨Hejsher kelim¨*, (procedimiento por el cual pasa un utensilio para hacerse kosher le Pésaj). Aunque estas leyes permiten el uso de dichos utensilios para Pésaj, los rabinos recomiendan tener instrumentos de cocina designados exclusivamente para los días de Pésaj siempre que sea posible.

A continuación, se describirán las normas de Hejsher de los diferentes tipos de utensilios.

Ollas, parrillas, platos y cubiertos

El *Hejsher Kelim* dependerá del material del cuál esté hecho éste para definir si puede o no pasar por el proceso de Hejsher.

Material	¿Se le puede hacer Hejsher?	Comentario
Acrílico	Si	
Barro	No	
Cerámica	No	
Corel	Ver comentario	Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de cristal que usaron durante el año sin *hejsher*. Los ashkenazim no los utilizan aunque se les haga *hejsher*.
Cristal	Ver comentario	Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de cristal que usaron durante el año sin *hejsher*. Los ashkenazim no los utilizan aunque se les haga *hejsher*.

Material	¿Se le puede hacer Hejsher?	Comentario
Cuarzo	Si	
Formica	Si	
Granito	Si	
Madera	Si	Si la madera esta agrietada, no se le puede hacer *hejsher*.
Melamina	Si	
Metal	Si	
Peltre	No	En caso de necesidad, consultar con su Rabino
Plástico	Si	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.
Porcelana	No	
Pyrex	Si	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. Los ashkenazim no los utilizan, aún con el proceso de hejsher
Teflón	Si	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.

Cuando un utensilio se usó en caliente con un alimento sólido (sin líquidos) el proceso de *Hejsher* es por medio de *libún jamur*, el cual consiste en calentar el utensilio al rojo vivo. Al ser este proceso difícil de llevar a cabo, no se deben usar estos utensilios en Pésaj. Algunos de ellos con estas características son las ollas, parrillas o planchas para asar, sandwichera, pizza maker o el sartén que se usa con el aceite en aerosol (Pam).

En caso de utensilios que se usaron con líquidos en caliente se realizará *Hejsher* de la siguiente forma:

Suspender su uso de jametz por 24 horas

1) Utensilios limpios por completo incluyendo el lugar donde se atornilla el mango, el cuál se debe desarmar para poder limpiarlo por completo.
2) Introducirlos en agua hirviendo y dejarlos hasta que vuelva a hervir el agua.
3) Sumergirlos en agua fría.

Hornos

Suspender su uso de jametz por 24 horas.

1) Limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida con un limpiador abrasivo (por ejemplo Easy-Off), especialmente en las esquinas y en el cristal de la puerta. No es necesario remover las decoloraciones negras que aparecen en las paredes del horno.
2) Una vez que el horno esté limpio hay que dejarlo prendido a una temperatura de 300 grados centígrados por dos horas.

Como las rejillas del horno se utilizan durante el año con jametz, para poder usarlas en Pésaj se debe poner una charola de Pésaj entre la rejilla y el recipiente con el alimento a hornearse.

Hay opiniones rabínicas que no aceptan el *Hejsher* antes mencionado y condicionan el uso del horno a que los alimentos sean introducidos en una caja de metal herméticamente cerrada, en este caso es necesario limpiarlo completamente de cualquier residuo de comida con un limpiador abrasivo (por ejemplo Easy-Off), especialmente en las esquinas y en el cristal de la puerta. No es necesario remover las decoloraciones negras que aparecen en las paredes del horno. Aunque es meritorio seguir esta opinión, la otra opción está autorizada.

El que quiere seguir la opinión estricta y no puede conseguir la caja de metal, puede introducir a comida al horno bien tapada después de haber realizado el *Hejsher* antes mencionado.

Estufas

Suspender el uso de jametz por 24 horas.

1) Rejillas: prender la flama durante 20 ó 30 minutos y poner un comal sobre ellas para que se expanda el calor.
2) Quemadores: sólo es necesario limpiarlos.
3) Parte baja de la estufa (donde están los quemadores): echarle agua hirviendo después de haberla limpiado por completo.
4) Verter agua fría sobre la estufa.

Estufas eléctricas

5) Estufas eléctricas o de convección que tienen cubierta de vidrio para Sefaradim se permite utilizarlas, de preferencia hay que prenderlas de 20 a 30 minutos.
6) Para Ashkenazim hay opiniones que permiten utilizarlas usando un aro de metal que se pone en la parte de abajo separando el vidrio de las ollas.
7) Estufas de resistencia eléctrica que no tienen vidrio estas se pueden encender a la máxima temperatura esperando que la resistencia llegue al rojo vivo.

Horno de microondas

Suspender el uso de jametz por 24 horas.

1) Limpiarlo completamente.
2) Introducir un vaso de agua con jabón y calentarlo por un lapso de 5 a 10 minutos.
3) Toda la comida que sea introducida durante Pésaj deberá tener doble cobertura (por ejemplo, dos bolsas de plástico).

Fregadero

Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.

1) Secarlo completamente.
2) Verter en él agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.
3) Verter agua fría sobre el fregadero

Nota: Si se volvió a calentar agua para verterla, se debe volver a secar la superficie antes de hacerlo.

Molino de carne

Si el molino es utilizado solamente para carne no requiere *Hejsher*.
Si éste es utilizado con trigo u otros ingredientes que pueden contener jametz, se le debe hacer *Hejsher* de la siguiente manera:

- Verificar que esté completamente limpio, desarmándolo por completo y quemando por medio de un soplete los residuos que no se puedan desprender. (por motivos de seguridad se recomienda no utilizar el soplete en su hogar).
- Otra opción para la eliminación de aquellos residuos es desarmarlo y limpiarlo lo mejor que se pueda y después poner el molino dentro de un horno prendiéndolo a su máxima temperatura por dos horas.

En caso que se haya usado con cebolla o chile:

- Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas
- Si los residuos de los alimentos se eliminaron por medio de un soplete, se deberá hervir agua en una olla e introducir el molino, esperar hasta que vuelva el agua a hervir y retirar el molino para sumergirlo en agua fría.
- Si el molino fue quemado por completo por medio del soplete o si se introdujo dentro de un horno, no es necesario su inmersión en agua hirviendo.

Otras opciones son, mandar a hacer una cubierta de vidrio o de madera a la medida y ponerla encima.

Cubierta de cocina

Si no se ha utilizado para apoyar cosas calientes, es suficiente un lavado con agua y jabón.

Si se utiliza para apoyar cosas calientes se deberá seguir el siguiente proceso:

1) Suspender el uso de jametz en el mismo por 24 horas.
2) Limpiarla por completo.
3) Asegurarse de que esté seca.
4) Verter sobre ella agua hirviendo y que caiga directamente sobre cada una de sus partes. No es suficiente con derramar el agua en un solo punto y que se vaya expandiendo.

Nota: Si se volvió a calentar agua para verterla, se debe volver a secar la superficie antes de hacerlo.

Si se teme que el agua pudiera dañar la cubierta, existe la opción de cubrirla completamente con plástico grueso (que no se rompa con facilidad), asegurándose de que no quede ningún líquido entre el plástico y la misma.

Mesas

Si éstas son de vidrio, no requieren *Hejsher*, según la tradición sefaradí. Si son de otro material, se deben utilizar poniendo un mantel de plástico para que la comida no llegue a estar en contacto directo con la mesa. Lo mismo aplica en las mesas de vidrio según la tradición asquenazí.

Mesas de madera, mármol, plástico, metal u otro material se les puede hacer hagalá virtiendo agua hirviendo sobre la mesa y después verter agua fría, en caso de mesas de madera que tienen grietas que se pueden limpiar bien, o algún material que se pueda afectar con el agua caliente, se debe utilizar un mantel de plástico exclusivo para pésaj, para que la comida no llegue estar en contacto con la mesa.

Manteles, toallas y trapos de cocina

- Tela: Se pueden utilizar los que se utilizan para el año. Solo hay que lavarlos con agua caliente y jabón.
- Manteles de plástico: No se permite utilizar el que se utiliza para todo el año, se debe de cambiarlo por uno nuevo.

Plata de Shabat

- Si en esta no ponen a calentar pan directo se puede utilizar, hay que dejarla sin usar 24 horas, calentarla por 1 hora, para utilizarla debe cubrirla con dos capas de aluminio grueso o 3 capas de aluminios delgado.
- En caso que se utilice para calentar pan directamente sobre la plata, de preferencia no hay que utilizarla, Bediabad si la quiere utilizar, hay que dejarla sin usar 24 horas, calentarla por 1 hora, para utilizarla debe cubrirla con 2 capas de aluminio grueso o 3 capas de aluminios delgado.

Utensilios no aptos para Hejsher

- Los utensilios que se pudieran arruinar con el *Hejsher* no deben pasar por el mismo, ya que el temor a que eso ocurra puede ocasionar que este proceso no se haga debidamente.
- Aquellos utensilios y aparatos que no puedan limpiarse por completo ya que puede quedar jametz acumulado. Ejemplo de esto son las botellas con cuello estrecho o la tapadera de la olla exprés.

Tebilat Kelim

Con motivo de Pésaj muchas personas compran nuevos utensilios para la cocina, por lo que creemos oportuno ofrecer en este espacio algunos lineamientos generales acerca de la mitzvá de Tebilat Kelim; si desea mayores detalles, consulte con su rabino.

La mitzvá consiste en sumergir un utensilio en una tebilá o en el mar (no en un lago o río) antes de ser utilizado. El utensilio deberá estar limpio de cualquier residuo (incluyendo etiquetas del fabricante y residuos del pegamento).

Los utensilios de metal y vidrio requieren tebilá con su respectiva berajá (bendición), los de porcelana y cerámica requieren tebilá sin decir la bendición, los utensilios de madera, plástico, piedra y barro no requieren tebilá. El abrelatas y el destapador no requieren ser sumergidos en la tebilá.

Antes de sumergir los utensilios es necesario mojarse la mano con agua de la Tebilá y sostenerlos de manera que el agua entre en contacto con todo el utensilio

La bendición para los utensilios es la siguiente:

”בָּרוּךְ אַתָּה ה' אֱלֹהֵינוּ מֶלֶךְ הָעוֹלָם אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ בְּמִצְוֹתָיו וְצִוָּנוּ עַל טְבִילַת כֵּלִים”

¨Baruj atá Ad--nai Eloh-enu Mélej Haolam asher kideshanu bemitzvotav vetzivanu al Tebilat Kelim¨

¿Qué utensilios necesitan ser sumergidos en una Tebilá?
Todos aquellos que entran en contacto con la comida.

¿Qué materiales son los que requieren Tebilá?

Material	Necesita Tebilá	Berajá
Corel	Si	Si
Cristal	Si	Si
Hueso	No	
Madera	No	
Melamina	No	
Metal	Si	Si
Ollas de mármol o granito	Si	No
Piedra	No	
Plástico	No	
Porcelana	Si	No
Teflón (utensilios de metal cubiertos de teflón)	Si	No

¿Si el dueño de la fábrica es judío necesitan Tebilá sus productos?

No, en este caso no necesitan a menos de que un no judío lo haya adquirido y se le compre a él en cuyo caso requeriría Tebilá sin berajá. Sin embargo, si el dueño de la tienda es judío pero no el fabricante, sí necesitan ser sumergidos con berajá.

¿Puedo utilizar una vez los utensilios antes de sumergirlos en la Tebilá?

No, incluso una sola vez está prohibido utilizarlos antes de ser sumergidos.

¿Es necesario remover todas las etiquetas adheridas a los utensilios antes de ser sumergidos?

Sí es necesario, si ya hizo Tebilá y quedo adherida una etiqueta que no piensa quitar posteriormente y que normalmente no se remueve sirvió la Tebilá.

¿El teflón necesita Tebilá?

En este caso a pesar de que está hecho de metal debido a que está cubierto con teflón requiere Tebilá sin berajá.

¿Es necesario que un judío sumerja los utensilios? ¿Puede ser un niño?

Pueden realizarlo niños o gentiles si están en presencia de un judío adulto (mayor de 13 años de edad) para asegurar que los sumergieron. En el caso del niño, él puede decir la berajá, en el caso del gentil no se recita la berajá por lo que es recomendable que sumerja el dueño un utensilio primero, recite la berajá y que tenga pensamiento que sirva para los demás utensilios también.

¿En el caso de una botella se le puede hacer Tebilá mientras ésta está cerrada?

En el caso de botellas o parecido es necesario abrir la botella y permitir que se llene de agua completamente, esto es una ley general para todos los utensilios que el agua debe de tocar todas sus partes.

¿Si tengo un utensilio muy grande puedo hacer Tebilá a la mitad y después a la otra mitad?

Para Tebilát kelim a diferencia de Hagalá, es necesario que todo el utensilio este sumergido al mismo tiempo. De no hacerlo así, no sirvió la Tebilá.

¿Si rento una vajilla de un gentil, es necesario hacerle Tebilá?

En este caso no es necesario ya que el dueño sigue siendo el no judío. En este caso es necesario asegurarse que no existe ningún problema con los utensilios en cuanto a que se hayan utilizado con comida no kosher, o que se han de un material que no absorbe p.e. cristal para los sefaradim. Es recomendable rentar solamente utensilios que se usan en frio. En el caso de los cubiertos, se les puede hacer hagalá si se usaron en caliente con alimentos no Kosher.

¿Si compré café que viene en un recipiente de cristal es necesario vaciarlo?

No es necesario aunque sea de metal. En el caso que la persona quiera volver a usarlo, si el frasco es de metal si requiere Tebilá y si es de cristal no es estrictamente necesario pero es recomendable sumergirlo.

¿Se puede hacer Tebilá en el mar?

En el mar si se puede hacer Tebilá, en el caso de ríos y lagos es necesario consultar a un rabino especialista en el tema.

¿Si no hay Tebilá y necesito utilizar un utensilio qué hago?

En el caso de que no tenga Tebilá y tenga necesidad de usar el utensilio se debe de regalar el utensilio al gentil por un tiempo definido y que él se lo preste.

¿Si estoy invitado en una casa que no sumergieron sus platos, puedo comer ahí?

No.

¿Si olvidé recitar la berajá, la Tebilá sirve?

Si a pesar de haber olvidado la berajá si sumergió el utensilio por completo, es permitido usar el utensilio.

Lista de utensilios que generan duda

Abrelatas, destapador, destapa corchos	No
Cafetera eléctrica	Requiere Tebilá sin berajá
Charolas de servir	No, exceptuando en los casos que se coloque comida directamente en la charola o con un papelito.
Hornillas	Si se pone comida directamente se requiere Tebilá sin berajá

Hornito	Sólo requieren Tebilá las charolas
Licuadora	Sólo requiere Tebilá las aspas y el vaso
Moldes de aluminio desechables	No
Molino de kipe	Requieren Tebilá sólo las partes que se desarman (en caso de usarlo sólo con comida cruda la Tebilá es sin berajá)
Rompenueces	No
Parrilla de shabat o comal	Requiere Tebilá sólo en caso de que se coloque comida directamente
Sandwichera	Requiere Tebilá sin berajá

Nota.- Los aparatos eléctricos conviene dejarlos secar un tiempo para que se sequen antes de usarlos.

Aparatos digitales consulte a su Rabino.

Vino hecho en casa... una tradición que perdura

Nuestra comunidad se caracteriza por la comida casera, y una de las costumbres más arraigadas es el vino hecho en casa. Su origen se remonta a las primeras generaciones que llegaron a México y que, a falta de vino kosher, empezaron a hacer vino. Hoy en día a pesar de la variedad de vinos que se pueden conseguir fácilmente, la costumbre de hacerlo en casa sigue transmitiéndose de madre a hija llenando nuestros hogares con ese toque único (y económico), por lo cual quisiéramos aprovechar esta oportunidad para analizar las implicaciones halájicas que presenta el proceso de hacer vino.

El vitrolero

Normalmente se utiliza un vitrolero de vidrio, ya que conserva mejor el sabor de la uva. Éste, como el resto de los utensilios de vidrio, necesita ser sumergido en la Tebilá. Sin embargo no es necesario recitar la berajá. [1]

Presencia de gusanos

En el caso del vino, la presencia de gusanos no es un tema que deba preocuparnos, ya que las uvas no vienen agusanadas; solamente se encuentran pequeñas telarañas (u otro tipo de insectos) adheridas a ellas, las cuales deben ser removidas antes de meter las uvas al vitrolero. Durante el tiempo que se hallan las uvas en el vitrolero, éste normalmente se encuentra tapado, e incluso, en el caso que pudiera encontrarse algún insecto no es relevante, ya que el vino se cuela antes de ser servido y el insecto no llega a la botella.

Setam Yenam

En la época de la Guemará, los Jajamim prohibieron sacar provecho de un vino que tuvo contacto con un no judío debido a que la práctica común en esa época era verter el vino en altares para servir a sus dioses.[2] Por ello, cuando se hace vino, debemos tener cuidado para que éste no entre en contacto con un no judío, salvo en los siguientes casos:

Vino Mevushal (hervido)

El vino que había pasado por un hervor no era considerado propicio para sus altares, por lo cual los jajamim no extendieron la prohibición para este vino.

[1] עיין בחידושי רע"א (יו"ד סימן ק"כ) שסביא דעה דכלי קיום לא בעי טבילה ברם המיג עליו ומסיק דאין להקל אלא בכלים שיש מחלוקת אם טעונים טבילה.

[2] עיין ע"ז דף לא עמוד א'.

Para que un vino se considere mevushal (hervido) tiene que alcanzar todo el vino[3] el punto de hervor[4]. Por eso, muchas familias acostumbran hervirlo para no tener que preocuparse que alguien lo toque.

Nota: En los vinos kosher que se comercializan existen dos variedades: unos que son mevushal[5]y otros que no lo son; esto está indicado en la etiqueta del vino.

Vino Dulce

El vino que tenía miel o azúcar tampoco era propicio para el altar, por lo cual la prohibición de *Setam Yenam* no aplica en estos casos[6]. Para que un vino se considere dulce, necesita tener una cantidad de azúcar en una proporción de 1 kg. de uva por ½ kg. de azúcar[7].

Nota: El azúcar que se utiliza para fermentar la uva no se toma en cuenta para considerar el vino como dulce[8]. Ésta tiene que ser agregada después de haber fermentado la uva y de convertirla en vino.

Para asegurarse que una botella de vino que no es mevushal ni dulce no entre en contacto con un no judío, es necesario tomar ciertas precauciones cuando uno no se encuentra dentro de su hogar, y que no puede supervisar que el vino no haya sido tocado:

- En el caso de que la botella o vitrolero estén abiertos o cerrados de manera que no se notara si los abrieran, es necesario poner dos señales, por ejemplo: cinta adhesiva pegada en la tapa de la botella escrita en la unión de la cinta adhesiva con dos letras. Con esto nos podemos asegurar que no fue abierta, ya que es muy difícil que las letras queden exactamente en el mismo lugar que se escribieron. También se puede guardar bajo llave[9].

[3] עיין בשיורי ברכה שמביא מחלוקת אם די ברוב היין או לא ומסקנתו להחמיר ולהצריך בישול של כל היין.
[4] עיין בש"ע (יו"ד סימן קכ"ג סעיף ג') רש"ך (שם).
[5] יינות שמוכרים בדרך כלל הם מבושלים ע"י פיסטור ובמוסקים יש מחלוקת גדולה אם פיסטור נחשב כמבושל או לא עיין באגרות משה (יו"ד ב' סימן נ"ב) ובאור לציון (ח"ב פרק כ' הערה י"ח) ולדינא כל אחד יעשה שאלת חכם.
[6] עיין ש"ע (יו"ד סימן קכ"ג סעיף ד').
[7] כן אמר לנו הרה"ג ר' שלמה טוויל שליט"א בשם הרה"ג רש"ה וואזנר שליט"א.
[8] כן אמר לנו הרה"ג ר"י פרכניסאר והרה"ג ר"ש הנמן.
[9] אע"פ שכש"ע (יו"ד סימן קי"ח סעיף א') כתוב דיין נסך בני שני חותמות וכמעיף ד' כתב דמפתח לא הוי אפילו כחותם אחד, עיין בבגף החיים (שם) שכתב דבזמנו כיון שיש טורח לזיף מקרי חותם אחד, והרה"ג שלמה טוויל שליט"א אמר לי שהרה"ג רפ"ש קליין אמר לו דהיום מחשיבים את המפתחות כשני חותמות.

Berajá

La berajá del vino es *Baruj atá Ad-nai Eloh-nu Mélej Haolam Boré Perí Haguefen*. Si se le agrega agua para rebajarlo mientras la cantidad de ésta siga siendo menor que el vino (49%), se pronuncia la misma berajá[10]. Si se agrega más agua, existe discusión entre los Jajamim, según la costumbre sefaradí la berajá será *Baruj atá Ad-nai Eloh-nu mélej haolam shehacol nihiya bidbaró*.

Nota: En caso de que sí se dejó la botella sin haber tomado las precauciones, o que el no judío tocó la botella de vino, consultar con su rabino.

Síntesis:

Lineamientos a seguir para la elaboración de vino kosher en casa:

- Sumergir el vitrolero en una tebilá.
- Limpiar las uvas y colar el vino antes de servirlo.
- Hervir el vino en su totalidad y en el caso de que no desee hacerlo guardarlo bajo llave o cerrarlo con cinta adhesiva y escribir en la unión dos letras, para asegurarse que el no judío no ha abierto la botella.
- No aumentar más del 49% de agua para que su berajá siga siendo boré perí haguefen.

[10] כן כתב הכף החיים (סימן ר"ד)

¿Como Kitniot?

Al hacer nuestras compras de Pésaj todos hemos visto productos marcados con la leyenda 'kitniot', pero ¿qué es exactamente 'kitniot'?

La Torá al expresarse sobre los granos que están prohibidos durante Pésaj se refiere a la expresión 'Jimutz' que quiere decir 'fermentar'. Este proceso solo se da en cinco granos que son: trigo, cebada, espelta, avena y centeno, por lo que estos cinco son los que están prohibidos por la Torá.

Kitniot (comúnmente referidos como legumbres) son granos que su proceso de fermentación es parecido al los cinco granos prohibidos, pero al no ser una fermentación como tal no fueron prohibidos por la Torá. Existen diferentes costumbres con respecto al consumo de Kitniot durante Pésaj; aunque la costumbre ashkenzí y de algunas comunidad sefaraditas es abstenerse de consumirlos, la costumbre de otras comunidades sefaraditas (provenientes de Siria, Líbano, Egipto, etc.) es sí consumirlos, y como medida precautoria se acostumbra revisar el arroz tres veces.

En el libro Mishná Berurá se citan diferentes razones para esta prohibición, una de ellas es que debido a que la siembra de estos granos y los de jametz se hace en lugares cercanos, existe la probabilidad que se mezclen. En la actualidad, a pesar de que sí existen campos separados para los diferentes granos, esta mezcla se puede dar en el momento del almacenamiento en los silos. Otra razón es que la gente puede confundirse entre que granos que están permitidos y aquellos que no, por lo cual se acostumbró no consumirlos.

Es importante notar que incluso según los que no acostumbran consumirlos no se les aplica las mismas leyes que el jametz, por lo cual es permitido mantenerlos en la casa e incluso utilizarlos para otros usos (p.e. prender las velas con una aceite de kitniot).

No comas de más...
¿Cuánto comer en el séder de Pésaj?

	Medida	Medida preferente
Matzá	20 gramos	30 gramos
Maror (tallo de lechuga)	40 gramos	
Maror (hojas de lechuga)	30 gramos	
Vino	86 ml	150 ml

Tips para cocina de Pésaj

- **29 gr. de chocolate= 3 cucharadas de azúcar + 1 cucharada de aceite o margarina.**
- **1 vaso de azúcar glass =1 vasode azúcar + 1 cuchara de fécula de papa**
- **1 vaso de harina blanca = ½ vaso de matzá para pastel + • 1/4 a • 1/3 de fécula de papa**
- **1 cucharada de harina blanca = ½ cucharada de fécula de papa**
- **1 cucharada de harina de maíz = 7/8 de vaso de fécula de papa**
- **1 vaso de miel = 1 ¼ de azúcar + ¼ de vaso de agua**
- **1 vaso de miel de maíz = 1 ¼ de azúcar + 1/4 de vaso de agua**
- **1 cuchara de crema tartara =1 1/2 cuchara de jugo de limón o 1 ½ cuchara de vinagre**
- **1 vaso de leche = ½ vaso de jugo de fruta + ½ vaso de agua.**

Lista de productos 2023-5783

En Pésaj son comunes las confusiones en las que el público se ve envuelto con respecto a los productos que necesitan supervisión. Por ello se decidió elaborar una lista con la mayoría de los productos que normalmente se encuentran en una casa y con sus respectivas especificaciones. La lista se divide en cuatro puntos:

1. **Productos que no requieren supervisión.-** Que debido a sus ingredientes o porque no son propicios ni para consumo canino no se consideran jametz.

2. **Productos que requieren supervisión.-** Que debido a que sus ingredientes pueden contener jametz es necesario venderlos y adquirir para Pésaj sólo aquellos que cuenten con supervisión.

3. **Problemas de kashrut.-** Las razones por las cuales un producto necesita supervisión son variadas; sin embargo se podrían clasificar en dos:

- Que alguno de sus ingredientes sea jametz
- Que el producto o alguno de sus ingredientes sean elaborados en los mismos equipos de manufacturación que otros productos jametz.

En la lista explicamos algunas de las complicaciones que pueden encontrarse en los diferentes productos, por falta de espacio no se detallarán todos los problemas que puede haber en cada producto.

Notas.- En esta columna se enlistaron diferentes observaciones, así como las marcas permitidas de algunos productos que pueden ser comprados en cualquier supermercado, los demás productos Kosher Le Pésaj estarán disponibles en la venta de Pésaj.

EL COMITÉ DE KASHRUT LES DESEA UN PÉSAJ KASHER VESAMEAJ

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Aceite vegetal		●	Contiene aditivos que pueden ser jametz	Kitniyot Marcas autorizadas: 123, Corona, Monarca, Pirámide, Kolsa y Coral. Aceite de aguacate de la marca Chosen Foods OU excepto orgánico.
Aceite de oliva extravirgen		●	No hace falta venderlo, por lo tanto se puede utilizar para encender las velas de shabat.	Marcas autorizadas para consumo: Bertolli, Filippo Berio, Borges, Roland extra virgen con OU, Olivo del Cielo. Excepto aceite en spray o saborizados
Agua mineral (sin sabor)		●	El gas puede ser derivado a partir de la fermentación de grano	Marca autorizada: Peñafiel Perrier sin sabor hecha en Francia
Agua purificada	●			
Almendras y nueces		●		**Productos Autorizados** -Almendras sin aditivos marca Kirkland con sello OU -Nueces de castilla marca Kirkland con sello OU -Nueces pecanas, enteras y en mitades echas en México marca Kirkland con sello OU **No Autorizado** Nuez en pedazos marca Kirkland
Arroz			Pueden ser empacados en equipos que procesan jametz o adyacentes a los mismos.	Marcas autorizadas: Kitniyot Morelos, Campo Dorado, Patrón mexicano. Sólo si se menciona en el empaque el nombre de Comercializadora de Granos Patrón. San Diego, Onis con sello KMD Marca Kirkland Arroz Jazmín Tahi Hom Mali con logo Star-K. Es necesario revisarlo 3 veces

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Avellanas, macadamias, pistaches, cacahuates, nuez de la India y pepitas entera y picada (no molidas, tostadas o fritas)		●	Contiene aditivos que pueden ser jametz	Los cacahuates y las pepitas son kitniyot. En caso de comprar en una tienda que también maneja jametz, tener precaución con esto. Revisar que no este junto al jametz, que no utilicen la misma cuchara para servir los productos
Atún		●		Producto autorizado: Atún Herdez producción especial KMD
Azúcar	●			Estándar y refinada
Azúcar mascabado		●	Puede contener saborizantes u otros aditivos	
Bicarbonato de sodio puro	●			
Brandy		●		
Café instantáneo		●	Muchas compañías le adicionan maltodextrina que puede ser jametz	Marcas autorizadas: Folgers, Café Amor, Taster´s Choice excepto descafeinado y saborizado
Café de grano, molido o turco	●			Sólo empacado y de venta en autoservicios No descafeinado
Carne cruda		●		Es preferible solo comprar carne Kasher lePesaj en el caso de carne molida o preparada puede haber riesgos de Jametz o de kelim

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Catsup		●		
Chiles enteros secos y molidos		●	En algunas ocasiones se le agrega aceite y sabores artificiales	
Cocoa		●		Marca autorizada: Cocoa Hershey´s (sólo si esta hecha en Estados Unidos)
Coconut Chips		●		Producto autorizado Coconut Chips Original (hojuelas de coco horneadas) Marca A de Coco
Coco Deshidratado		●	Puede contener almidones que contienen Jametz	
Colorantes de alimentos		●		
Comida de bebé		●	Puede tener aditivos o estar hecha a partir de jametz	
Comida para mascotas		●		
Comida para mascotas del zoológico		●		No se debe comprar
Crema batida (whip)		●		
Cajeta		●	Puede contener aditivos no permitidos	Nota: se autoriza cajeta La hacienda producción especial con sello kasher lepésaj Jalab Israel Kitniot Cajeta Los aljibes con sello kasher lepésaj Jalab Israel
Dátil		●		Producto Autorizado Dátil natural de Datilera del Desierto excepto prensado o relleno

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Ensaladas empacadas		●		
Especies		●	Pueden contener aceites y agentes que evitan que se hagan grumos, que pueden ser jametz	
Fórmula de bebé		●		Kitniyot Marcas autorizadas: Isomil y Similac (hechas en Irlanda u Holanda)
Frijol natural		●	Pueden abrillantarlo con glicerina	Kitniyot Marca autorizada Verde Valle Es necesario revisar de Tolaim
Fruta congelada (que no tenga aditivos)	●			
Fruta en almíbar		●	Puede contener conservadores que son derivados de jametz	
Fruta fresca precortada en bolsa		●	Puede tener antioxidantes que pueden ser jametz	
Fruta seca		●	Es común que le rocíen con harina de trigo o avena para evitar que se pegue	
Gefilte fish (congelado)		●		
Harina de maíz		●		
Hielo	●			
Huevos	●			Es bueno comprarlos antes de Pésaj y limpiarlos, por riesgo de salmonelosis es bueno lavarlos con agua y jabón

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Globos		●		Pueden contener polvo para permitir su uso lavar por dentro y por fuera antes de pésaj para retirar el polvo.
Jamaica		●	Puede contener conservadores que son derivados de jametz	Producto autorizado Jamaica Sra. Eva
Jugos envasados		●	Pueden contener saborizantes, enzimas y agentes clarificantes que pueden ser jametz	
Leche y productos lácteos		●	Pueden tener aditivos o ser procesados en equipo que se utilizó para productos que contienen jametz	Kasher Lepesaj Leche Al Día Solo partida especial Jalab Israel Leche Entera, Semidescremada, Light Excepto Leche de Chocolate Marca Alpura (lácteo no jalab Israel) de preferencia comprar antes de Pésaj Tetra top Semi Tetra top Clásica Leche fresca Alpura Semi Leche fresca Alpura Clásica
Leche de soya, almendra, arroz, coco etc.		●		Exclusivamente para infantes o en caso de enfermedad: Rice Dream classic original Soy Dream original enriched con OU
Lenteja	●			Kitniyot
Lipstick para labios secos				Sólo sin sabor

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Maíz palomero	●			Kitniyot No está autorizado el que es para microondas
Mayonesa		●		
Medicinas que no tienen sabor	●			Checar las halajot de medicinas en el hotline de Pésaj
Medicinas que tienen sabor agradable		●		Checar las halajot de medicinas en el hotline de Pésaj
Mezcal		●		Producto autorizado Mezcal joven de la marca Divino Maguey Nayasse Monte lobos Trasedental Ojo de tigre
Mezclas para pastel		●		
Miel de abeja		●	Puede compartir equipo con otros productos jametz	Marca autorizada: Naturamiel, Kirkland
Mostaza		●		
Papas fritas		●		Sabritas produccion especial Kitniot

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Pescado congelado		●	Puede tener aditivos que sean jametz	Tilapia marcas: Kirkland logo KMD The Best Fish con logo KMD Kasher Le pésaj
Pescado fresco	●			Ver artículo que aparece en nuestra página web "En el mar la vida es más sabrosa"
Plastilina Play Doh		●	Contiene harina que es jametz	
Polvo para hornear		●		
Pozole		●	Puede cocinarse en equipos que procesan jametz	
Productos de pescado (salmón ahumado, surimi, etc.)		●	Pueden contener aditivos que sean jametz o harina de trigo.	El salmón fresco y/o congelado se permite para sefaradim, tallándolo antes de usar
Quínoa		●	Puede transportarse en saco de harina y puede tener otros granos entremezclados	La quinoa certificada para pesaj se considera kitniyot
Refresco		●	Contiene ácido cítrico y saborizantes que pueden ser derivado de jametz	Ver agua mineral
Saborizantes		●		Puede contener ingredientes derivados de trigo
Sal		●		Puede contener aceite o maltodextrina
Salsa de soya		●		

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Salsas picantes		●	Puede contener harina	
Splenda y Nutrasweet	●			Kitniyot Autorizadas sólo si tienen el símbolo OU
Té		●		Marcas autorizadas: La Pastora (manzanilla, hierbabuena, negro, limón, y siete azahares). Lagg´s (manzanilla, limón, verde y hierbabuena). Lipton (manzanilla y yellow label en bolsitas)
Tjine		●	Requiere supervisión especial Puede tener aditivos no permitidos	Se autorizan las marcas Dipasa y Naguila sólo con sello kasher le pésaj Kitniyot
Tequila		●	Contiene insumos que pueden ser jametz	Producto autorizado Tequila Blanco de la marca Hacienda de Oro partida especial con logo KMD
Tortilla		●		Producto Autorizado Producción Especial Kasher Lepesaj Kitniyot marca Guerrero con Sello KMD Pésaj
Tostadas		●		
Vainilla		●	Puede contener ingredientes derivados de jametz	
Vegetales congelados		●	Pueden ser procesados en el mismo equipo que pasta	Producto autorizado (Kitniot): Chícharo, Chicharo con zanahoria congelado Member´s Mark con logo EK
Verduras peladas		●	Pueden contener antioxidantes que pueden ser jametz	

PRODUCTOS	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Verdura sin pelar	●			
Vinagre		●		Marca autorizada: La Extra (vinagre blanco)
Vino		●		
Vodka		●	Puede ser elaborado a base de jametz	

Aviso

Se pide verificar los productos en las diferentes tiendas que vengan con la etiqueta de Kasher Lepesaj o se pide verificar los productos en las diferentes tiendas que vengan con la etiqueta de Kasher Lepesaj o impreso en el empaque en cada producto, esto es debido que en las tiendas se venden productos Kasher Lepesaj y productos normales, tanto para productos nacionales o de importación. Kasher Lepesaj y productos normales, tanto para productos nacionales o de importación.

Los siguientes productos se pueden verificar si son de la partida Kasher Lepesaj por medio de la clave o número de lote que aparecen en el empaque.

Producto	Marca	Clave	Status
Atún	Herdez	Prod. Especial KMD	Kasher Lepesaj
Champiñón	Monte Blanco	KMD Pésaj	Kasher Lepesaj
Papas Fritas	Sabritas	KMDPKIT	Kasher Lepesaj Kitniot
Frijoles bayos refritos	La Morena	Pésaj Bi Kitniot	Kasher Lepesaj Kitniot
Granos de elote	Herdez	KMD-P Kit 83	Kasher Lepesaj Kitniot
Jugo de naranja	Único Fresco Jumex	KMD PESAJ 83	Kasher Lepesaj
Tostitos	Sabritas	KMDP	Kasher Lepesaj Kitniot
Leche	Al Día	Prod. Especial KMDJI	Kasher Lepesaj Jalab Israel
Tomates molidos	Del Fuerte	KMD-P 83	Kasher Lepesaj

Lista de símbolos kosher

Introducción

Existen más de 1000 agencias de kashrut alrededor del mundo las cuales cuentan con diferentes estándares de kashrut, lo que presenta un dilema diario al consumidor que no sabe en cuál confiar.

El objetivo de esta lista es dar a conocer las agencias de kashrut extranjeras que cuentan con los más altos estándares de kashrut.

La omisión de una agencia de kashrut no implica necesariamente su bajo estándar, siendo que en ocasiones la omisión es por falta de información.

La lista no se refiere a problemas de bishul akum, shejita, tolaim, jalab israel, pat israel, jadash, pescados, pescado con leche y matzot.

ESTADOS UNIDOS

ALASKA

Alaska kosher
Rabbi Yosef Greenberg
+1 (907) 279-1200

CALIFORNIA

Igud Hakashrus of Los Angeles (Kehillah Kosher)
Rabbi Avraham Teichman
+1(323) 935-8383
www.kehillakosher.org

Vaad Hakashrus of Northern California
Rabbi Levy Zirkind
+1(510) 843-8223
www.norcalkosher.org

Rabbinical Council of California (RCC)
Rabbi Nissim Davidi
+1(213) 489-8080
www.rccvaad.org

Vaad Harabonim of San Diego
+1(858) 535-1196

Orange-K, Rabbinical Council of Orange County & Long Beach
Rabbi Binyomin Fejnland
Tel/Fax: +1 (562) 426-4894

Kosher Overseers Associates of America
Rabbi Zvi Boruch Hollander
+1(323) 870-0011;
www.kosher.org

COLORADO

Scroll K
Vaad Hakashrus of Denver
Rabbi Moshe Heisler
+1(303) 595-9349
www.scrollk.org

DISTRICT OF COLUMBIA

Vaad HaRabanim of Greater Washington
Rabbi Binyamin Sanders
+1(518) 489-1530
www.capitolk.org

FLORIDA

Orthodox Rabbinate of North Dade
Rabbi A. Groner
+1(305) 931-6204

Kosher Miami
Vaad HaKashrus of Miami-Dade
Rabbi Mordechai Fried
Rabbi Manish Spitz
+1(786) 390-6620
www.koshermiami.org

Rabbinate of Central & North Florida
Rabbi Yosef Konikov
+1(407) 354-3660
www.vaadrcf.com

Florida K, Florida Kashrus Services,
Vaad Hakashrus of Orlando
Rabbi Sholom B. Dubov
+1(407) 644-2500
www.flkosher.com

Orthodox Vaad of Orlando (OVO)
Rabbi Dovid Yachnes
407-538-1254

GEORGIA

Atlanta Kashrus Comisión
Rabbi Reuven Steinv
+1(404) 634-4063
www.kosheratlanta.org

Kosher Savannah
Rabbi Yerucham Schochet
+1 (912) 220-2821

ILLINOIS

Chicago Rabbinical Council
(cRc)
Rabbi Sholem Fishbane
+1(773) 465-3900
www.crcweb.org

Midwest Kosher
Rabbi Yehoshua H. Eichenstein
Rabbi Chaim Tzvi Goldzweig
+1(773) 761-4878
Mtarkieltaub@yahoo.com

INDIANA

Indianapolis Beth Din
Rabbi Avraham Grossbaum
Rabbi Shlomo Crandall
+1(317) 251-5573
www.lubavitchindiana.com

Indianapolis Orthodox Board of Kashrus
Rabbi Shlomo Crandall and Rabbi Avraham Grossbaum,
+1(317) 253-5253
scrandall@iquest.net

IOWA

Iowa "Chai-K" Kosher Supervision
Rabbi Yossi Jacobson
+1(515) 277-1718
www.chaikosher.com

KANSAS

Vaad Hakashruth of Kansas City
Rabbi Daniel Rockoff
+1(913) 341-2444x5

KENTUCKY

Louisville Vaad Hakashrut
Rav Zelig Sharfstein
+1(502) 459-1770

Kentucky Kosher
Rabbi Avraham Litvin
502-459-1770
rabbi@kykosher.com

LOUISIANA

Louisiana Kashrut Committee
Rabbi Nemes
+1(504) 957-4986
www.louisianakashrut.com

MAINE

Vaad HaKashrus of Eastern Canada and Maine
Rabbi Yitzchok Isaac Yagod
+1(610) 905-2166

MARYLAND

Star-K Kosher Certification
(Jalav Israel)
Dr. Avram Pollack
+1(410) 484-4110
www.star-k.org

Star-D Certification
(No-Jalav Israel)
Dr. Avram Pollack
+1(410) 484-4110

MASSACHUSETTS

New England Kashrus Lemehadrin
+1(617) 789-4343
www.bostonsepharadic.com

Rabbi Gershon Segal
+1(617) 969-5736

Diamond –K
Rabbi Rachmiel Liberman
+1(617) 469-5000

The Orthodox Rabbinical Council of Greater Boston,
Rabbi Nochum Cywiak
(617) 889-2016

MICHIGAN

Council of Orthodox Rabbis of Greater Detroit (Merkaz)
Rabbi Yosef Dov Krupnik
+1(248) 559-5005

Kashruth Division of the Chabad House of Western Michigan,
Rabbi Yosef Weingarten
+1(616) 957-0770
www.chabadwestmichigan.com

Rabbi Avraham S. Cohen
Yeshiva Beth Yehuda
+1(248) 559-5005

MINNESOTA

United Mehadrin Kosher (UMK)
Rabbi Asher Zeilingold
+1(651) 690-2137
www.umkosher.com

Blue Ribbon Kosher
Rabbi Baruch Meir Clein
+1(952) 925-3651

MISSOURI

Vaad Hoeir of Saint Louis
+1(314) 569-2770
www.ovkosher.org

MONTANA

Vaad hakashrus of Montana
http://www.jewishmontana.com/

NEVADA

Va'ad HaKashrus of Las Vegas
https://lasvegaskosher.wordpress.com/

NEW JERSEY

Badatz Mehadrin –USA
+1(732) 363-7979

Rabbi Shlomo Gissinger (ches-k)
+1(732) 364-8723

Kashrus Council of Lakewood N.J.
Rabbi Avrohom Weisner
+1(732) 901-1888

Kof-K Kosher Supervision
Rabbi Zecharia Senter
+1(201) 837-0500
www.kof-k.org

Passaic-Clifton Kashrus Inc.
Rabbi Yechezkel Auerbach
+1 (973) 553-6940

Rabbinical Council of Bergen County
Rabbi Meir Brueckheimer
+1(201) 287-9292

NEW YORK-BROOKLYN

Adas Yerim of Vienner
Rabbi Menachem Fischer
+1 (845) 4261046

Rabbi Yechiel Babad
(Tartikover Rav)
+1(718) 951-0952/3

Central Rabbinical Congress
(Hisachdus HaRabanim)
Rabbi Yitzchak Glick
+1(718) 384-6765

Tartikov Beis Din
Rabbi Shmuel Teitelbaum
+1(718) 972-3508

Tarnopol Kashrus
Rabbi Naftali Meir Babad
+1(718) 437-2000

Badatz Mishpat Shalem
+1 (718) 387-0739

Rabbi Yisroel Gornish
+1(718)-376-3755

Rabbi Nussen Naftoli Horowitz
Rabbi Benzion Halberstam
+1(718) 234-9514

Kehilah Kashrus
(Flatbush Community Kashrus Organization)
+1(718) 951-0481

The Organized Kashrus Laboratories (OK)
Rabbi Don Yoel Levy
+1(718) 756-7500
www.ok.org

Debraciner Rav
Rabbi Shlomo Stern
+1(718) 853–9623

Rabbi Aaron Teitelbaum
(Nirbater Rav)
+1(718) 851-1221
rabbi@cymkosher.com

Rabbi Nuchem Efraim Teitelbaum
(Volover Rav)
+1(718) 436-4685

Bais Din of Crown Heights
Vaad HaKashrus
Rabbi Yossi Brook
+1(718) 604-2500
www.chkosher.com

Vaad Hakashrus Mishmeres L'Mishmeres
Rabbi Jacob Zeide
+1(718)-680-0642

Kehal Machzikei Hadas of Belz
Rabbi Usher Anshel Eckstein
+1(718)-854-3711

Vaad Harabanim of Flatbush
Rabbi Meir Goldberg
+1(718) 951-8585

NEW YORK-MANHATTAN

K'hal Adas Jeshurun
Rabbi Moshe Zvi Edelstein
+1(212) 923-3582
www.kajinc.org

Orthodox Jewish Congregations (OU)
Rabbi Menachem Genack
+1(212) 613-8241
www.oukosher.org

NEW YORK-QUEENS

Vaad HaRabonim of Queens
+1(718) 454-3529
www.queensvaad.org

Kay Kosher Supervisión
Rabbi Dr Solomon Shapiro
+1(718)2631574

NEW YORK-LONG ISLAND

Vaad Harabanim of the Five Towns and Far Rockaway
Rabbi Yosef Eisen
+1(516) 569-4536

NEW YORK-UPSTATE

Vaad HaKashrus of Buffalo
Rabbi Moshe Taub
+1(716) 634-3990

Machon l'kashrus
Rabbi Mordechai Ungar
+1(845)-354-6632

Vaad Hakashrus of Mechon L'Hoyroa
Rabbi Y. Tauber
+1(845) 425-9565 ext. 101

Rabbi Avraham Zvi Glick
+1(845) 425-3178

Rabbi Yitzchok Lebovitz
+1(845) 434-3060

New Square Kashrus Council
Rabbi C.M. Wagshall
+1(845) 354-5120

Vaad Hakashruth of the Capital District
+1(518)-789-1530
www.vhcd.org

Rabbi Chaim Meir Wagshal
+1 (845) 721-4798

National Kashrut
Rabbi Yacov Lipschutz
+1(845) 352-4448

Rabbi Menachem Meir Weissmandel
+1(845) 371-5802

Natural Food Certifiers
Rabbi Reuven Flamer
+1(888) 422-4NFC
www.nfccertification.com

OHIO

Cleveland Kosher
Rabbi Shimon Gutman
+1(440) 347-0264
www.clevelandkosher.org

Chabad Tri-state Kehila kosher supervission
Rabbi Shlomo Kalmanson
+1(513) 2666330

OREGÓN

Oregon Kosher
Rabbi Tzvi Fischer
+1(503) 343-3497

PENNSYLVANIA

Community Kashrus of Greater Philadelphia
Rabbi Mordechai Terebelo
+1(215)-871-5000

Vaad Harabonim of Greater Pittsburgh
Rabbi Yosef Itkin
+1(412) 4211437

TENNESSEE

Vaad Hakehilot of Memphis
Rabbi Nathan Greenblat
+1(901) 767-2262

TEXAS

Vaad Hakashrus of San Antonio
Rabbi Yaakov Cohen
+1(210) 493-3557

The Houston Kashruth Association
Rabbi Sholem Fishbane
+1(773)465-3900

Texas-K
Rabbi Sholem Fishbane
+1(773) 465-3900

Dallas Kosher
Rabbi Sholey Klein
+-1(214) 739-6535
www.dallaskosher.org

VIRGINIA

Vaad Hakashrus of Tidewater
Rabbi Sholom Mostofsky
+1(757) 627-7358
www.chabadoftidewater.com

WISCONSIN

Kosher Supervisors of Wisconsin
Rabbi Benzion Twerski
+1(414) 442-5730
www.wisconsin-k.com

RESTO DEL MUNDO

ARGENTINA

Achdus Yisroel
Rabbi Daniel Oppenheimer
+54(11) 4961-9613
www.kosher.org.ar

Gran Rabinato de Agudath Israel Argentina -Control de Alimentos Kosher
Rabbi Yosef Libersohn
+54(11) 4962-0451
www.agudathisraelkosher.com.ar

Rabbi Yosef Feiglestock
+54(11) 4961-9613

Rabbi Yosef Chehebar
Templo-Yeshiva Yesod Hadaat
+54(11) 4961-1615

Rabbi Isaac Nehmad
+54(91) 151856178

Kehal Adat Jaredim
Rabbi Moshe Ekstein
+54(11) 4612-8651

AUSTRALIA

The NSW Kashrut Authority Inc. Rabbi Moshe D. Gutnick
+61(2) 9369 4286
www.ka.org.au

Melbourne Kashrut
Rabbi Mordechai Gutnick
+61(3) 9525-9895
www.kosher.org.au

BÉLGICA

Machsike Hadass- Antwerpen
Rabbi Eliyahu Shternbuch
+32(3) 233-5567

1-K Kosher
Rabbi Menahem Hadad
+32(4) 75285967
www.1-k.org

BRASIL

Communidade Ortodoxa Israelita Kehillas Hachareidim Departmento de Kashrus
Rabbi A.M. Iliovits
+55(11) 3082-1562
www.bka.com.br

CANADA

Chabad-Lubavitch of the maritimes
Rabbi Mendel Feldman
+1 (902) 422-4222
www.chabadmaritimes.com

Kashrus Council of Canada (COR)
+1(416) 635-9550
www.cor.ca

Montreal Vaad Hair
Rabbi Peretz Jaffe
+1(514) 739-6363
www.mk.ca

Ottawa Vaad Hakashrut, Jewish Community Council/ Vaad Ha'ir
Rabbi Mitchell R. Cohn
+1(613) 798-4696

Orthodox Rabbinical Council of British Columbia
Rabbi Avraham Feigelstock
+1(604) 731-1803
www.bckosher.org

CHINA

Hong Kong Kosher Certification Service
Rabbi D. Zadok
+85(2) 2540-8661
www.hongkongkosher.com

Chabad of Hong Kong Kosher
Rabbi Mordechai Avtzon
http://www.chabadhongkong.org
+85(22) 540-8661

Chabad Lubavitch of Beijing
Rabbi Shimon Freundlich
+86(10) 8470-8238
www.chabadbeijing.com

FRANCIA

Rabbi Mordechai Rottenberg
(Chief Orthodox Rav of Paris)
+33(14) 887-4903

Kehal Yeraim of Paris
Rabbi I Katz
+33(15) 301-2644

Rabbi Shmuel Yaffe-Schlessinger
Strasbourg, France; Tel.
+33(88) 836-2745

Rabbinat Loubavitch De France
Rabbi Yosef Haouzi
+33(14) 033-8852
www.citesinai.com

GRECIA

Chabad of Greece
Rabbi Mendel Hendel
+30 (210) 5202880

FILIPINAS

Far East Kashrut
Rabbi Haim Talmid
+(312) 528-7078

HOLANDA

Rabbi Pinchas Leibush Padwa
p.padwa@gmail.com

Rabbinate Joodse Gementee Amsterdam- Badatz Amsterdam
Rabbi Eliezer Wolf
+31(20) 646-0046

INGLATERRA

Kedassia
The Joint Kashrus Committee of England
Mr. Yitzchok Feldman
+44(208) 802-6226

Machzikei Hadas Manchester
Rabbi M.M. Schneebalg
+44(161) 792-1313

Gateshead Kashrus Authority
Rabbi Elazer Lieberman
+44(191) 477-1598

Manchester Beth Din
+44(161) 740-9711

Rabbi Osher Yaakov Westheim
+44(161) 740-9711

ISRAEL

Rabbi Zeev Weitman
(Mehadrin)
+972(3) 690-4639

Badatz Glatt Mehadrin
Rabbi Binyamin Adler
+972 (2) 538-2427

Badatz Mehadrin
Rabbi Avraham Rubin
+972(8) 939-0816

Rabanut Hareshit Rechovot
(mehadrin)
+972(8)9362665

Beis Din Tzedek of the Eidah Hachareidis of Jerusalem
Rabbi Naftali Halberstam
+972(2) 624-6935

Rabbi Moshe Landau
+972(3) 618-2647

Rabbi Mordechai Seckbach
+972(8) 974-4410

She'erit Yisrael Kosher Certification
Rabbi Yekutiel Dershowitz+972(3)579-8631/2

Rabbi Ish Ianovky
+972(2) 5746143

ITALIA

Beth Din Tzedek of Milan
(Euro K)
Rabbi Abraham Hazan
+39(02) 2941-4170

Chabad Lubavitch Roma
Rabbi Ytzchok Hazan
+39 (06) 8632-4176
www.chabadroma.org

LETONIA

Chabad Lubavitch Latvia
+371 (720)-4022

SUDÁFRICA

Cape Town Bais Din
Rabbi D Maizels
+27(21) 461-6310
www.uos.co.za

SUIZA

Beth Din Adas Jeshurun
(IRGZ)
Rabbi Chaim Moshe Levi
+41(44) 241-8057

REPÚBLICA CHECA

Chabad of Prague
Rabbi Manis Barash
+420(222) 320-200
www.chabadprague.cz

UCRANIA

Jewish Community and Central Synagogue Kiev
Rabbi B. Bleich
+380(44) 463-7087

URUGUAY

Kosher Uruguay al Mundo
+598 27055107

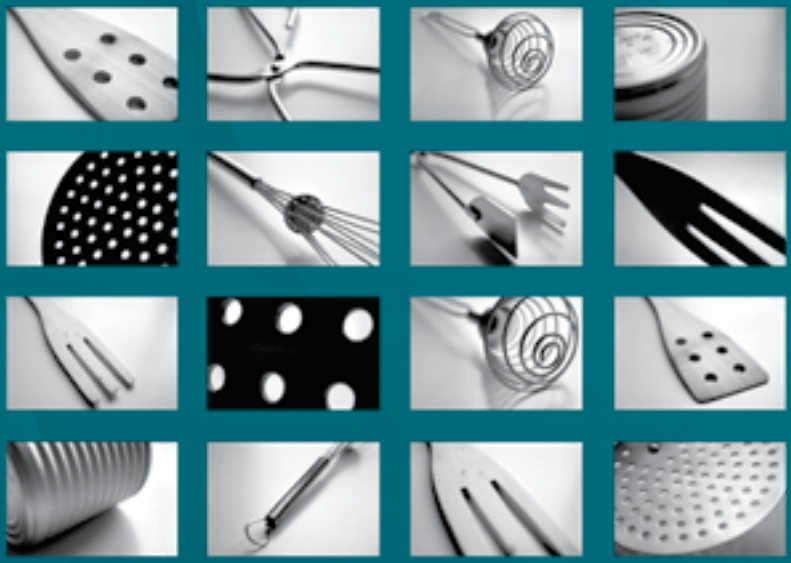
Nuevas Certificaciones autorizadas

TK Kosher
http://www.tkkosher.com/
info@tkkosher.org
310.622.2930
California

Sud America Kosher – Rabino David Faour
https://www.sakosher.com/
info@sakosher.com
(+54) 1130183288

Dover Tov - Rabbi Berach Steinfeld
dover.tov@dovertov.com

Favor de cuidar la santidad de este folleto requiere Guenizá



Informes WhatsApp: 55-3872-5050