

VEGETABLE CHECKING GUIDE



Copyright © 2017 by  Kosher Certificaton

391 Troy Avenue / Brooklyn, NY 11213, USA

Phone 718-756-7500 | Fax 718-756-7503

All rights reserved, including the right to reproduce this booklet or portions thereof in any form without prior permission, in writing, from the publisher. This guide is subject to revision at any time due to infestation of a particular product. The OK logo is a trademark of OK Kosher Certificaton Inc. 3rd edition. Please note, vegetable cleaning is an ever evolving process.



Rabbi Dovid A. Steigman ^{A"H}
דוד אברהם בן שלמה

The kashrus world suffered a terrible tragedy with the sudden passing of Rabbi Dovid Steigman, Senior Rabbinic Coordinator at OK Kosher, while traveling in Italy for kashrus inspections.

Rabbi Dovid Steigman was a man of unparalleled character and knowledge. He had *mesiras nefesh* for kashrus, no matter what the personal cost. He was a world renowned expert in all areas of kashrus, especially *shechita* and alcohol productions.


Rabbi Steigman began working for the OK as a *shochet* in 1978 and began his career as a Rabbinic Coordinator in 1988. He was respected and loved by all who knew him and had the honor of having him as a colleague, both kashrus professionals and employees of certified companies.

The loss of Rabbi Steigman leaves an unfillable void at OK Kosher. *Yehi zichro baruch*.





Dear Consumer,

As you all know, doctors and Jewish mothers alike are always encouraging us to "eat your vegetables!" But your Jewish mother would be horrified if she knew you were also eating insects...

Thanks to hours of research and consultations with Rabbonim and experts in the field of vegetable infestation, the  is proud to announce that you can now fulfill the doctor's orders and make your Jewish mother happy at the same time! With this handy Vegetable Checking Guide, you can rest assured that your vegetables will be insect free and perfectly kosher.

The instructions in this guide will enable you, the kosher consumer, to check all of your produce and ensure that it is free of insects. When you serve your famous salad to your Shabbos guests, you will be confident that you are serving a perfectly kosher salad.

I would like to extend special thanks to HaRav Usher Anshel Eckstein, Dayan of the Belzer Kehilla of Brooklyn and Kashrus Administrator of the Belzer Hashgocha, for his diligent review and endorsement of our procedures for the  consumer. I would also like to thank our Food Service Rabbinic Coordinator, Rabbi Kalman Weinfeld, who has perfected our vegetable checking techniques and ensured that  restaurants and caterers check all produce scrupulously. I would be remiss if I did not thank Rabbi Yakov Teichman for the many hours he spent refining and revising the guide, as well as Rabbi Moshe Weinfeld for doing the Hebrew translation. Finally, I would like to thank Audelia Schwab and Dina Fraenkel for all of the time and effort that they put into compiling the guide and making it "user-friendly."

In the merit of your efforts to guard the kashrus of your home, may we be rewarded with all of Hashem's material and spiritual blessings.

Tizku L'Mitzvos,

Rabbi Chaim Fogelman



Director, Consumer Education



This guide has been prepared by

Rabbi Kalman Weinfeld

Rabbinic Coordinator

Rabbi Weinfeld is currently the Rabbinic Coordinator of the food service department at the , overseeing all  certified restaurants and catering establishments. As part of this crucial work, Rabbi Weinfeld has spent years refining and perfecting vegetable checking methods in conjunction with leading rabbonim and poskim in this field.

Tolaim Committee – Monitoring Infestation and Refining Cleaning Procedures:

Rabbi Yosef D. Chanowitz

Rabbi Binyomin Neufeld


Rabbi Elisha Rubin

Rabbi Levi Schapiro

Rabbi Yakov Teichman


Rabbi Kalman Weinfeld

הרב קלמן וויינפעלד

הרב וויינפעלד משמש כראש מחלקת מסעדות, קייטרינג ובתי מלון ברחבי העולם, הנמצאים תחת הפיקוח של ארגון הכשרות .

במסגרת עבודתו המקצועית, השקיע הרב וויינפעלד במשך השנים שעות רבות של מחקר, תוך התייעצות עם רבנים פוסקים המומחים בשטח בדיקת ירקות מחרקים.

חברת זו המוגשת בפניכם, הינה פרי עמלו בסייעתא דשמיא.

בארגון הכשרות  קיים וועד מיוחד הנקרא "וועד רבנים להלכות תולעים", בו מכהנים מספר רבנים מומחים מצוות הרבנים המכשירים בארגון הכשרות, ואלו הם:

הרב קלמן וויינפעלד

הרב יוסף דוד האנאוויטש

הרב יעקב טייכמאן

הרב בנימין נויפעלד

הרב אלישע רובין

הרב לוי שפירא

לשאלות ולהערות נא לפנות באמצעות כתובת

האי מייל: VEGGIES@OK.ORG

איך לזהות חרקים בירקות

What Do the Insects Look Like?

As seen through proper magnification.



Walnut Aphid

found on asparagus stalks



Asparagus Beetle

found on asparagus stalks and leaves



Thrips

found on leafy vegetables



Seedcorn Maggot

found in beans



Vegetable Leafminer

found on spinach leaves



Cabbage Maggot

found on cabbage leaves



Mite



Leafminer Trail



VEGETABLE CHECKING GUIDE

This guide will enable you, the kosher consumer, to learn the most thorough methods of cleaning and checking vegetables for insect infestation. These methods were originally developed for the mashgichim in our restaurants, who wash and check large amounts of produce without compromising our Torah standards. Due to popular demand, we have made these guidelines available to you - the kosher consumer.

שיטת ה"שמאטע"

בשנים האחרונות פיתחו ארגוני הכשרות השונים, שיטה חדשה ומעודכנת לבדיקת ירקות, הנקראת שיטת ה"שמאטע".


שיטה זו נמצאה יעילה ביותר להשגת ירקות נקיים מחרקים לאחר שטיפה נכונה ובדיקה, כאשר הירקות עוברים שטיפה ראשונה מלכלוך, אדמה וכד', השרייה במי סבון פושרים למשך כרבע שעה*, תוך כדי ההשרייה יש לשפשף בעדינות את הירק מכל צדדיו, לאחר מכן יש לטוֹף את הירק תחת זרם של מים, ולהשרות שנית במים פושרים נקיים ללא סבון, ולערבב היטב את הירקות במים במשך כחמש דקות*, ואז יש לסנן את המים באמצעות בד מיוחד צפוף (שמאטע), ולבדוק את הבד. באם נמצאו חרקים על הבד, יש לבצע את התהליך השטיפה מתחילתו. הירקות יהיו ראויים לשימוש רק לאחר קבלת בד נקי מחרקים למיניהם.

באם יימצאו חרקים כל שהם בבדיקה השלישית, אין להשתמש בירק זה כלל.

וזאת יש לדעת! אין כל הירקות שווים בשטיפה ובבדיקה. אשר על כן, יש לעקוב בחוברת זו בהוראות המפורטות ביחס לכל ירק בפני עצמו.

*זמן ההשרייה עשוי להשתנות! יש לעקוב בפירוט הקיים לגבי כל ירק בחוברת זו.

The Mesh Cloth System

In the past few years, a new method of checking produce for insect infestation has become widespread in the world of Kashrus. This is called the "Mesh Cloth" System. This method has been tested by  Kosher experts and improved with experience.

The "Mesh Cloth" System incorporates a few simple steps. First, soak the vegetables in a basin filled with room temperature water mixed with vegetable/liquid soap for 5-15 minutes depending on the produce (broccoli and cauliflower must be soaked in hot tap water because hot water opens the florets), and rub and clean both sides of each leaf with your fingers.

Then, remove the vegetables, drain the basin, and refill with a fresh mixture of water (without soap) and soak the vegetables for an additional 3-10 minutes depending on the produce. Rub the surfaces of every vegetable with your fingers. The second batch of water should then be poured through a closely-knit white mesh cloth that is dense enough for the water to flow through while the insects remain on the cloth's surface.

Finally, check the cloth against a light bulb or light box and inspect for insects. If you find insects, repeat the entire process until no insects are found on the cloth. If, after the third wash, insects are found, the produce should not be used.

This system has been proven highly effective; so effective that fresh broccoli and cauliflower can now be checked at home! We highly recommend this method to ensure a bug free home.

Please contact veggies@ok.org for information about cloths and lightbox, and with comments or questions about the guide.

WHAT YOU WILL NEED

- A basin large enough for all of your vegetables
- Liquid/Veggie soap
- A dense, white cloth. 230 Mesh/63 Micron is suggested

(שיטה אחרת)

(Alternate Method)

למרות שרבני ארגון הכשרות או קיי המתמחים בבדיקת ירקות הגיעו למסקנה, ששיטת ה"שמאטע" היא היעילה והמהודרת ביותר, ישנה שיטה אלטרנטיבית לשיטת ובדיקת רוב ירקות העלים, אשר נמצאה על ידי הרבנים בארגון הכשרות או קיי כיעילה לשימוש במטבח הביתי בלבד. הכוללת את הירקות הבאים: בוק צ'וי, כרוב, סלרי, עולש, קייל, כרשה, חסה (כל הסוגים), מסקלון, צנוניות, ותרד.

וזאת למודעי! כי יעילות שיטה זו עשויה להשתנות לפי מצב העלים או גורמים נוספים. עדכונים שוטפים בנושא יפורסמו בכתובת הבאה www.ok.org/vegetableguideupdates

שיטה זו מחייבת לעשות בדיקה פיזית של העלים, על מנת לוודא שאין כל לכלוך או איזה חרקים או זבובים על העלים.

נקיון ירקות העלים:

1) למלא קערה עם מי סבון, להפריד את העלים מהשורש, להשליך לפח כל אזור נגוע, ואז להשרות העלים בקערה עם מי הסבון, לשפשף בעדינות את העלים למשך כחמש דקות.

2) לשטוף כל עלה תחת זרם של מים, על מנת להסיר לכלוכים וחרקים למיניהם.

There is an alternate method of cleaning and checking most leafy vegetables, which the OK has approved for household use only. The following produce is included: bok choy, cabbage, celery, endive, kale, leek, lettuce (all), mesclun mix, radicchio and spinach. Please note, the effectiveness of this method may change with infestation levels; updates will be posted at www.ok.org/vegetableguideupdates.

While it is less rigorous than the mesh cloth method required for our restaurants, produce used at home is generally prepared in smaller quantities and therefore, inherently easier to wash and check. For this method it is preferable to purchase high quality or pre-washed produce.

This method requires one to make a visual inspection of the leaves to ensure there are no squiggly lines or dirt on the leaves.

For leafy veggies:

1. Following the preliminary inspection, fill a basin with Veggie Wash/liquid soap. Separate the leaves from the head of lettuce and put in each individual leaf into the basin. Then, agitate and rub each leaf with your hands in the soapy water for about 5 minutes.
2. Rinse each leaf under fresh, running water to remove any soap, dirt and insects.

(3) למלא שוב מי סבון בקערה ולהשרות העלים ולשפשפם בעדינות.

(4) לשטוף כל עלה תחת זרם של מים.

(5) יש לבדוק בקפידה שלושה עלים, ובאם נמצאו העלים נקיים לגמרי, ניתן אם כן להשתמש בכל הכמות, ללא בדיקה נוספת. (באם נמצאו חרקים בבדיקה הראשונה, יש לחזור על התהליך מתחילתו, כך עד בדיקה שלישית. ובאם בבדיקה השלישית יימצאו חרקים, יש לפסול את כל הכמות).

3. Refill the basin with fresh Veggie Wash/liquid soap. Place the leaves into the fresh Veggie Wash/liquid soap and agitate and rub each leaf with your hands in the soapy water again.

4. Rinse each leaf under fresh, running water to remove any soap, dirt and insects.

5. Check three leaves for insects and if those three are clean, one may use the washed lettuce without further checking. If insects are found, repeat the entire process. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.



הקדמה

Introduction

על פי ההלכה, כל סוגי הפירות והירקות כשרים לאכילה, אך ישנו איסור באכילת תולעים למיניהם, ובאכילתם עוברים על איסורים רבים יותר מאשר אכילת חזיר. באכילת חזיר עוברים על לאו אחד כאשר באכילת תולעים עוברים על כמה לאוין.

חוקי משרד הבריאות הממשלתי מוזרים לדוגמא כי ירק האספרגוס נחשב מתולע רק אם 10% או יותר מהקלחים מתולעים בלפחות 6 תולעים. פטריות, נחשבים לנגועים רק אם ישנם 20 תולעים ומעלה בכל 100 גרם של פטריות. בנוסף לזה, ממשלת ארצות הברית מאפשרת כמויות מקסימום של 60 תולעים בכל 100 גרם של ברוקולי קפוא, ומקסימום של 50 תולעים בכל 100 גרם של טרד קפוא. לפי ההלכה היהודית, אפילו תולעת אחת מוציאה את המאכל מידי אפשרות שימוש. בכדי לאפשר את השימוש בפירות וירקות, יש לנקותם ולבודקם כראוי, ולוודא שאין בהם שום תולעים.

שקיות של חסה או כרוב חתוכים מוכנים להגשה, הינם כשרים לאכילה רק עם חותמת כשרות מהודרת.

הצרכן מניח בדעתו פעמים רבות שהמפעל שאורז את הירקות מעביר את הירק שטיפה טובה ובדיקה, אך המציאות שונה לחלוטין, והמצב הוא שהתהליך המתבצע במפעל אינו מבטיח את נקיין הירק מתולעים או זבובים, ולא ניתן להשתמש בשקיות אלו כמוות שהן.

פירות וירקות אורגניים עלולים להיות יותר מנוגעים מפירות וירקות רגילים, וזאת מכיון שהם גדלים בלי השימוש בחומרים כימיים.

According to the laws of kashrus, all fruits and vegetables are inherently kosher, but insects (tolai'im) are absolutely forbidden. Eating an insect violates more Torah prohibitions than eating ham. Eating ham violates one Torah prohibition and eating an insect violates several Torah prohibitions. According to the United States Food and Drug Association (FDA), asparagus is only considered infested if 10% or more of the stalks are infested with 6 or more insects. Mushrooms, according to the FDA, are only considered infested if there are 20 or more maggots per 100 grams of mushrooms. In addition, the US government allows averages of up to 60 insects per 100 grams in frozen broccoli, and up to 50 insects per 100 grams of frozen spinach. According to Jewish Law, the presence of EVEN 1 INSECT makes a fruit or vegetable unfit for consumption. In order to ensure that fruits and vegetables are fit for consumption, they must be cleaned and checked thoroughly, and any insects found must be removed.

Bagged fresh salads pose a unique set of problems. Many consumers assume that the vegetables are washed satisfactorily and free of insects, based on the Quality Control standards of the company. It is not possible for every bag of salad to be insect-free, because farmers have not been consistently able to grow bug-free produce. In addition, the company's washing system is not foolproof. The effectiveness of the washing system is dependent on the season, weather, and level of infestation present in the crop. Also many facilities have a washing system that recycles the water. Organic vegetables are more prone to insect infestation due to the fact that there is limited pesticide usage. Some insects are very difficult to remove, especially aphids, which cling to vegetable surfaces and have their legs embedded in the leaves.

איך להכין חומר לשטיפת ירקות

שרייט הירקות צריכה להעשות במים מעורבים בחומר לשטיפת ירקות

(1) מלאו קערה במים פושרים, הוסיפו למים כוסית מלאה בסבון נוזלי, וערבבו היטב את המים עם הסבון עד שהמים יחליקו על ידכם.

(2) הדרך לבדוק אם יש מספיק סבון מעורב במים היא: קחו סכין משומנת, הניחוה תחת זרם מים חמים, בידקו אם נשאר שומן על הסכין. באם כן, קחו מעט מהתערובת ונקו את הסכין. אם הסכין נקיה לגמרי יש מספיק סבון בתערובת. ואם נשאר שומן על הסכין הוסיפו מעט סבון ובידקו שנית.

(3) אם הירקות מלוכלכים, מומלץ לשוטפם לפני הרחיצה בתערובת.

(4) מטרת השרייט הירק במי סבון היא, על מנת לגרום להרקים להפרד בקלות מהירק ואז קל יותר לשטוף את הירק ולהביאו למצב של שימוש. על כן אל תמלאו את הכלי ביותר מדי ירקות בבת אחת. הירקות אינם אמורים להיות צמודים מדי אחד לשני. וכן יש לשפשף בעדינות את הירק עם האצבעות תוך כדי ההשרייה במי הסבון, ורק לאחר מכן לשטוף היטב.

הערה: בכל מקום בחוברת זו, כאשר כתוב "מי סבון" הכוונה היא למים המעורבים בחומר לשטיפת ירקות, או סבון נוזלי.

How to prepare Veggie Wash and water mixture

For vegetables where the detailed instructions require Veggie Wash.

Vegetables should be soaked in water mixed with Veggie Wash.

1. Fill a basin with warm water. Dilute the Veggie Wash or liquid soap in a cup of warm water before adding it to the basin. Put in the minimum amount of Veggie Wash or liquid soap needed to make water slippery. The water does not need to be foamy, but the Veggie Wash/ liquid soap and water must be mixed well.
2. To test the water, take a very greasy knife and rinse it under hot running water. If the knife does not become clean, take a sample from the soapy water to finish cleaning the knife. If the knife gets cleaned, there is enough Veggie Wash/liquid soap in the water. If it does not get clean, add more Veggie Wash/liquid soap to the water.
3. If the vegetables are dirty, it is advisable to rinse them before immersing in the water mixture.
4. Do not overload the basin. Vegetables should not overlap.

VEGGIE WASH

Veggie Wash can be purchased in your well stocked local supermarket or at www.citrusmagic.com

- Mixture: Use ¼ cup of Veggie Wash per 1 gallon of water.

Vegetables and Herbs that Require Checking

ירקות וצמחים הצריכים בדיקה

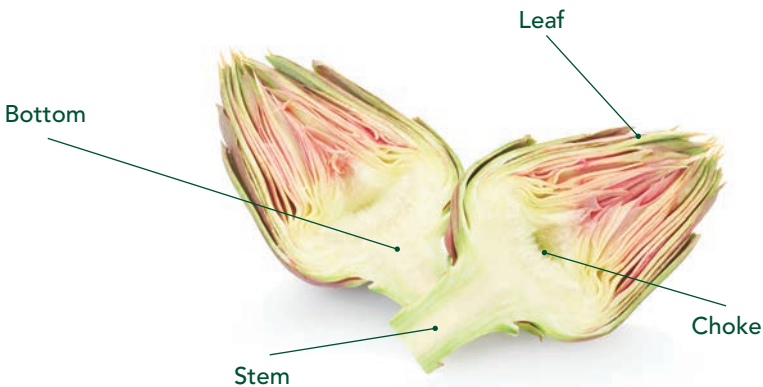
Artichokes	14	ארטישוק
Asparagus	15	אספרגוס
Basil/Mint	16	מנטה/בזילקום
Beans/Barley	17	שעועית, פולים, שעורה
Blueberries	18	אוכמניות
Bok Choy	19	בוק צ'וי
Broccoli	20	ברוקולי
Brussels Sprouts	21	כרוב ניצנים
Cabbage	22	כרוב
Cauliflower	23	כרובית
Celery	24	סלרי
Decor Flowers	25	פרחים לקישוט פלטות
Dill	25	שמיר
Endive	26	עולש
Fennel	27	שומר
Flour	28	קמח
Garlic	28	שום
Kale	29	קייל
Leek	30	כרשה
Lettuce	31	חסה
Mesclun	32	מסקלון, תערובת אביבית
Micro Greens	33	מייקרו גרינס לסלט
Mushrooms	34	פטירות
Onion	35	בצל
Other	35	שנות
Parsley/Cilantro	36	פטרזויליה, כוסברה
Radicchio	37	צנוניות
Raspberries	38	פטל
Sauerkraut	39	כרוב כבוש
Spices	39	תבלינים
Scallions	40	בצל ירוק
Spinach	41	תרד
Strawberries	42	תות שדה
Sweet Peas	43	אפונה



ארטישוק Artichokes

- (1) רק החתיכות התחתונות של הארטישוק ניתנות לבדיקה. חיתכו את העלים כך שישארו רק החתיכות התחתונות.
- (2) שיטפו בזרם חזק של מים.
- (3) גרדו את choken (המוך שעל החתיכה התחתונה) עם כפית, עד שלא ישארו עלים באמצע.
- (4) ארטישוק משומר צריך הכשר מקובל.

1. Only artichoke bottoms may be used. Trim the leaves, so that only the bottom remains.
2. Rinse under a strong stream of water.
3. Scrape out the choke (fuzzy layer on top of the artichoke bottom) with a teaspoon until the small leaves in the middle are removed completely.
4. Canned artichoke requires an acceptable certification.





אספרגוס

Asparagus

אספרגוס ירוק:

- 1) חיתכו אינצ' מהתחתית. וחפשו אם יש נקב ההולך לאורך הקנה. אם מצאתם נקב, חיתכו את הקנה עד שתגיעו למקום שיעלם הנקב.
- 2) חיתכו וזירקו את ה"ראש", והסירו את המשולשים מכולו.
- 3) השרו במי סבון ושיטפו תחת זרם חזק של מים.

אספרגוס לבן:

ריחצו היטב במים לפני השימוש.

אספרגוס קפוא או משומר:

ניתן לשימוש רק עם הכשר מקובל.

Green Asparagus:

1. Cut off 1 inch from bottom. Check for a cavity running lengthwise through the stalk. If you find a cavity, remove the bottom of the asparagus until there is no cavity.
2. Remove and discard head, peel off all the triangles.
3. Wash with soap and rinse under a strong stream of water.

White Asparagus:

Rinse thoroughly in water before using.

Frozen and Canned Asparagus:

Requires an acceptable certification.

Green asparagus,
checked, washed
and peeled.



- (1) שיטפו תחת זרם מים חזק. ובמקרה של basil הורידו קודם את השורשים.
- (2) השרו במים עם חומר לשטיפת ירקות כשתי דקות, לאחר מכן שפשפו כל עלה בין אצבעותכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.
- (3) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (4) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Rinse under a strong stream of water. In the case of basil, remove the roots first.
2. Soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 3 minutes, and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing basil/mint with both hands (holding loosely) in small bunches and shaking them under the water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.





שעורה/פולים

Beans/Barley

- (1) אחסנו במקום קריר ושקים סגורים היטב. בידקו שהתאריך האחרון לשימוש לא עבר.
- (2) שרו במים כ-10 - 15 דקות.
- (3) בידקו דוגמית ע"י הנחה על משטח עם צבע נוגד וחפשו תולעים.
- (4) משמשו עם הידים להוריד כל לכלוך זר שעל הגרגירים.
- (5) סלקו גרגרים מתולעים הצפים על גבי המים.

1. Store in cool storage and airtight bags. Check that the expiration date has not passed.
2. Submerge in water for 10-15 minutes.
3. Check a sample by placing on a contrasting colored surface and check for insects.
4. Agitate with hands to separate foreign matter from beans.
5. Check for and remove any wormy beans that float to the top of the water.

- (1) השרו במי סבון פושרים למשך כעשר דקות, ושטפו היטב.
- (2) שפשו היטב באצבעותיכם את הפרי.
- (3) הניחו במסננת ושיטפו היטב תחת זרם מים.
- (4) פתחו פירות אחדים ובידקו באם ישנם חרקים לבנים קטנים.
- (5) באם נמצאו חרקים אין להשתמש בקופסא זו.

Fresh or Frozen Blueberries:

1. Soak in Veggie Wash/liquid soap solution for 10 minutes.
2. Agitate and rub the blueberries in the water.
3. Place in a strainer or colander and wash thoroughly under a stream of running water.
4. Split open a few blueberries and check for white maggots.
5. If maggots are found the box should be discarded.





בוק צ'וי Bok Choy

1. הפרידו את העלים, ופיתחו את כל הכפלים והקמטים.
 2. שטפו היטב את הירק מאדמה.
 3. השרו 1-3 דקות במים עם סבון, שפשפו כל עלה בין אצבעותיכם.
 4. שיטפו כל עלה תחת זרם חזק של מים. השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
 5. באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.
1. Separate leaves. Open all folds and creases.
 2. Rinse well to remove the dirt from the produce.
 3. Soak in water with Veggie Wash/ liquid soap for 1-3 minutes, rub each leaf between your fingers.
 4. Rinse each piece under a strong stream of water. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox.
 5. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.

ברוקולי

Broccoli

ברוקולי קפוא

יש צורך בחותמת כשרות מקובלת על האריזה.

ברוקולי טרי

(1) מלאו קערה במים חמים מהברז, הוסיפו למים סבון נוזלי וערבבו היטב.

(2) פרקו את ראש הברוקולי לראשים קטנים (פרחים), והשרו במים למשך חמשה עשר דקות. פתחו בעדינות את פרחי הברוקולי תוך כדי השרייה במי סבון, על מנת שמי הסבון יחדרו פנימה. לאחר מכן הוציאו את פרחי הברוקולי מהקערה ושטפו היטב תחת זרם חזק של מים.

(3) מילאו שוב קערה במים חמים מהברז ללא סבון ושרו בה את הברוקולי למשך 5 דקות ושוב פתחו בעדינות את פרחי הברוקולי. הוציאו את הברוקולי בחבילות שחופן יד יכולה להכיל והכו על השמאטע באופן שהמים שבברוקולי יפלו על השמאטע, (בדומה להכאת ההושענות) וכן תסננו את המים שבקערה באמצעות השמאטע ובדקו.

(4) באם מצאתם חרקים יש לבצע את התהליך מתחילתו. באם בבדיקה השלישית עדיין נמצאו חרקים יש לפסול את הברוקולי.

Frozen Broccoli

Needs an acceptable kosher symbol.

Fresh Broccoli

1. Fill up a basin with hot water from the tap. Mix well with either Veggie Wash or liquid soap.
2. Separate the broccoli stems from each other and soak the broccoli for 15 minutes in the water. During this time, gently open the florets allowing the water to penetrate inside. Remove the broccoli from the water and rinse well under streaming tap water.
3. Fill up a basin with hot water from the tap, without soap, and soak the broccoli for 5 minutes. During this time, gently open the florets again. Remove the broccoli in small handfuls and vigorously shake them on the mesh cloth in a way that the water from the broccoli will fall on the cloth. Then pour out the water from the basin through the cloth and check the cloth.
4. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free. If, after checking the third time, there are still insects, the broccoli should not be used.



כרוב ניצנים

Brussels Sprouts

ניתן לשימוש רק בהפרדת כל העלים מהשורש.

- (1) הפרידו את העלים. שרו במי סבון פושרים למשך 5 דקות. שפשפו כל עלה בין אצבעותיכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.
- (2) שיטפו כל עלה משני הצדדים בזרם מים חזק.
- (3) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם ימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע ימצא נקי.
- (4) באם בבדיקה השלישית עדיין ימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

May only be used after separating all leaves.

1. Separate leaves. Put in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes, and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing brussels sprouts with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing them under running water.
2. Rinse each leaf and rub with fingers on both sides under a strong stream of water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.





כרוב

כרוב ירוק וסגול

- (1) נקו את הכרוב ע"י הסרת כל הלכלוכים ועלים לא נקיים.
- (2) הפרידו את כל העלים ושרו במי סבון כ-5 דקות. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה חזקה במים.
- (3) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (4) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

Cabbage

Green & Purple Cabbage

1. Clean the cabbage by removing all dirt and unclean layers.
2. Separate all leaves and soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes. Empty basin by removing cabbage with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing under running water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the cabbage should not be used.

לכרוב ממולא

- 1) הקפואו את הכרוב למשך 48 שעות.
- 2) הפשירו את הכרוב.
- 3) שפשפו את הירק באצבעותיכם בשני צידי הירק (עדיף עם ספוג), תוך כדי שטיפה תחת זרם חזק של מים, וודאו שהמים מגיעים לכל קפלי וקמטי הכרוב.

For Stuffed Cabbage

1. Freeze cabbage heads for 48 hours.
2. Allow cabbage to defrost.
3. Wash both sides of each leaf under a strong stream of running water (preferably with a sponge), ensuring that water reaches all folds and crevices of the cabbage leaves.



כרובית

Cauliflower

כרובית קפואה

יש צורך בחותמת כשרות מקובלת

כרובית טריה

אופן השטיפה והבדיקה ראה בערך ברוקולי.

Frozen Cauliflower

Requires certification.

Fresh Cauliflower

With our updated cleaning method, the mesh cloth system, one is able to thoroughly cleanse fresh cauliflower at home. Follow the broccoli cleaning process.

סלרי Celery

- 1) הסירו את העלים ע"י חיתוך חלקם העליון של הגבעולים (מהמקום בו הם מתפזרים). הסירו כל המקומות הרקובים, נקובים או איזורים עם סדקים שונים.
- 2) הניחו בקערה נקיה, והשרו במי סבון למשך כמה דקות.
- 3) שפשפו כל חתיכה בין אצבעותיכם להסיר כל תולעים.
- 4) שיטפו כל חתיכה בזרם מים חזק, תוך כדי שימוש במברשת או מגבת להסיר כל לכלוך מעל פני החתיכה.
- 5) בידקו את החתיכות לוודא שאין בהם משהו שנראה כאפשרות של המוצאות של תולעים. אם מצאתם נקב מתולע, או כתמים חומים:
 - א) פיתחו את החתיכה על ידי חיתוך לשנים. הנגוע.
 - ב) הסירו את המקום הנגוע.
 - ג) שיטפו היטב.

1. Remove leaves by cutting off area where stem branches out. Cut off all spoiled areas, holes and trails.
2. Put in a clean basin, letting water run over the celery for a few minutes.
3. Rub each stalk between your fingers to remove insects.
4. Rinse each piece under a strong stream of water, using a food brush or a clean towel to remove any debris from the surface of the stalk.
5. Check for damage on the stalk, which may indicate the presence of a leaf miner. If a worm trail or brown spots are spotted:
 - a. Slit open the celery stalk.
 - b. Remove worm and entire leaf miner trail.
 - c. Wash thoroughly.





פרחים לקישוט פלטות

Decorative Flowers

במקרה של שימוש בפרחים שאינם מיועדים לאכילה, אך משמשים לקישוט פלטות, אין צורך בשטיפה, אך יש צורך בבדיקה קפדנית.

If one is using decorative flowers exclusively for decoration, washing is not required but every one should be carefully inspected.



שמיר

Dill

עייזן ערך מונטה/בזילקום

See Basil/Mint p. 14



עלשין Endive (Chicory)

- (1) הסירו את העלים החיצוניים
באם אינם נקיים, הפרידו
את שאר העלים מהשורש.
- (2) שרו העלים במי סבון פושרים
למשך 5 דקות, לאחר מכן
שכשכו במים בחזקה למשך
2 דקות. הוציאו את העלים
מהקערה בקבוצות קטנות
בשתי ידיים באחיזה רפויה
תוך כדי שטיפה במים.
- (3) הניחו את העלים בקערה
מלאה מים נקיים ללא סבון,
ושכשכו במים לפחות 2
דקות. הוציאו את הירקות
מהקערה, ולאחר מכן סננו את
המים באמצעות ה"שמאטע",
ובדקו את השמאטע עם
אור חזק מעליו או מתחתיו.
באם יימצאו חרקים יש צורך
לבצע את התהליך מתחילתו,
עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (4) באם בבדיקה השלישית
עדיין יימצאו חרקים, יש
לפסול את הירק משימוש.

1. Remove the outer leaves if they are not clean. Remove all the leaves from the stem.
2. Soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes. Then agitate for another 2 minutes. Empty basin by removing endives with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing under running water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Remove the endives and pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the endives should not be used.

שמר Fennel

- (1) הסירו את החלק התחתון והעליון והפרידו את כל השכבות.
- (2) הניחו בקערה עם מים סבון למשך 5 דקות, ולאחר מכן שכשכו במים בחזקה למשך 2 דקות. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.
- (3) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את תהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (4) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Cut off top and bottom and remove all leaves.
2. Separate all the leaves and soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes. Then agitate for another 2 minutes. Empty basin by removing the leaves with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing under running water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Remove the leaves and pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the fennel should not be used.



קמח

Flour

יש להקפיד על איחסון הקמח בחדר שאינו חם. כמו כן יש להקפיד על שימוש מלא בקמח שנקנה, כך שהקמח שנקנה בראשונה יגיע לשימוש ראשון. (בבחינת ישן מפני חדש תוציא)

Flour should be stored in a cool place. Use the older bags of flour before the fresh bags of flour.



שום, טרי

Garlic, Fresh

יש לקלף את שיני השום ולשטוף אותם תחת זרם חזק של מים.

Peel and rinse with a strong stream of water.



קייל Kale

(1) הסירו את העלים מהגזע והניחום במי סבון פושרים למשך 5 דקות. שפשפו כל עלה בין אצבעותיכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.

(2) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.

(3) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Cut leaves from stem and soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes. Rub each leaf between your fingers and empty basin by removing kale with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing them under running water.
2. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Remove the leaves and pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
3. If, after checking the third time, there are still insects, the kale should not be used.



כרשה Leek

- (1) הסירו את השורשים. אם שכבות מסוימות אינן נקיות או לא מחוברות לגמרי, הסירום לפני השטיפה.
- (2) חיתכו את החתיכות לאורך, וודאו שלא נשארו שכבות סגורות, במיוחד במקומות מפגש העלים.
- (3) הפרידו את כל השכבות, ושיטפו בזרם מים חזק, ושרו במי סבון פושרים למשך 5 דקות. שכשכו במים 2 דקות. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות. בשתי ידיים באחיזה רפויה.
- (4) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (5) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Cut off roots. If some layers are not clean, or loose, peel off before washing.
2. Cut lengthwise, making sure there are no closed layers, especially at the junctions.
3. Separate all layers, rinse under a strong stream of water, and soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes. Agitate for 2 minutes and empty basin by removing leeks in small bunches, with both hands, holding loosely.
4. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Remove the leaves and pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
5. If, after checking the third time, there are still insects, the leeks should not be used.





חסה

Lettuce

יש להפטר מהעלים הנגועים או איזורים עם סדקים שונים.

(1) הסירו את העלים מהראש תוך כדי פתיחת כל הקפלים והקמטים. שרו את העלים במי סבון פושרים למשך 5 דקות, ושפשו כל עלה בין אצבעותיכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.

(2) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.

(3) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

The following types of lettuce must be checked according to the instructions below: ARUGULA, BOSTON LETTUCE, ESCAROLE, GREEN LEAF, ICEBERG, ROMAINE, RED LEAF.

Remove spoiled areas as well as any areas with trails.

1. Separate leaves from the head, opening all folds and creases. Soak the lettuce in water with Veggie Wash/liquid soap for five minutes, and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing lettuce with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing them under running water.
2. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Remove the leaves and pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
3. If, after checking the third time, there are still insects, the lettuce should not be used.

מסקלון, תערובת אביבית

Mesclun

- (1) שרו במי סבון פושרים למשך 5 דקות. שפשפו כל עלה בין אצבעותיכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.
- (2) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (3) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes, and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing mesclun with both hands (holding loosely) in small bunches.
2. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
3. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.





מייקרו גרינס לסלט

Micro Greens

ירקות המייקרו גרינס המשמשים לסלט, יש לבדוק את כל הכמות על ידי שמכים עמום לכיוון בד לבן, ובודקים מול אור חזק, באם הבד נקי מתולעים אזי הירקות ניתנים לשימוש. באם נמצאו תולעים יש לחזור על התהליך עד לקבלת בד נקי מתולעים.

1. Take a few bunches in your hand at a time and knock them against a white cloth. Then inspect the cloth well against a strong light.
2. Repeat until clear.

רגילות

- (1) הסירו כל פטריה רקובה.
- (2) שיטפו את הפטריות (בכמויות קטנות) בזרם מים חזק לפני החיתוך.
- (3) אם הפטריות טריים, בידקו לפחות 3 חתיכות.

פורטבלו/שיטקה

- (1) הפרידו את החלק התחתון מהעליון.
- (2) גרדו את החלק החום שמתחת לחלק העליון של הפטריה עם כפית.
- (3) שיטפו כל פטריה בנפרד בזרם מים חזק, תוך כדי שפשוף הפטריה.

Regular

1. Remove any spoiled mushrooms.
2. Wash mushrooms (in small quantities) under a strong stream of water before cutting.
3. If fresh, inspect at least 3 pieces.

Portobello/Shiitake

1. Separate stem from top.
2. Scrape brown area under top with a spoon.
3. Wash, one-by-one, under a strong stream of water, while rubbing each surface.





בצל Onions

חיתכו את החלק העליון והתחתון. בידקו שהשכבות קשות. אם יש חלל בין השכבות, בידקו כל שיכבה בנפרד. במקרה של שני בצלים המחוברים אחד לשני (תאומים), הפרידו את הבצלים ובידקו בזהירות. אם הבצל עומד להשאר כל הלילה, פזרו עליו מלח.

Cut off top and bottom of onion. Check that the layers are firm. If there is space between the layers, check each layer individually. A "twin" onion must be separated and carefully inspected. If cut onions are to remain overnight, pour salt or oil over them.



ירקות אחרים Other Vegetables

פלפלים, קישואים, מלפפונים, חצילים, עגבניות, זוקיני, צריכים שטיפה לפני השימוש. באם ישנם חלקים רקובים, הסירו ובידקו מתולעים.

Peppers, zucchini, squash, cucumbers, eggplant, and tomatoes need to be rinsed before using. Remove any spoiled parts and check for worms.



פטרזזיליה/ נוסברה

Parsley/Cilantro

- 1) שיטפו תחת זרם מים חזק.
- 2) השרו במים עם חומר לשטיפת ירקות כשתי דקות, לאחר מכן שפשו כל עלה בין אצבעותכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים.
- 3) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- 4) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Rinse under a strong stream of water.
2. Soak in water with Veggie Wash/liquid soap for 2 minutes, and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing parsley/cilantro with both hands (holding loosely) in small bunches and shaking them under the water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.

- (1) הסירו את העלים מהראש תוך כדי פתיחת כל הקפלים והקמוטים. שרו את העלים במי סבון פושרים למשך 5 דקות, ושפשופו כל עלה בין אצבעותיכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפויה תוך כדי שטיפה במים
- (2) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (3) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Separate leaves from the head, opening all folds and creases. Soak the leaves in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing the leaves with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing them under running water.
2. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found repeat the process until the cloth is insect-free.
3. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.



מוותר לשימוש אך ורק לצורך
ריסוק לאחר התהליך הבא:

- (1) שרו במים למשך 5 דקות,
ערבבו היטב את הפרי במים.
- (2) שיטפו היטב תחת זרם מים.

Frozen or Fresh – May only be used to
make raspberry sauce or puree.

1. Soak and agitate in water for 5 minutes.
2. Wash well under strong stream of water.





כרוב כבוש

Sauerkraut

ניתן לשימוש רק עם
חותמת כשרות מקובלת.

May only be used with an acceptable kosher symbol.



תבלינים

Spices

כל התבלינים צריכים איחסון
במקום קריר. ובמקרה
של קופסא מעובשת יש
להוציא מכלל שימוש.

Spices should be stored in a cool and dry place. If
you notice infestation the spice should not be used.

(1) הסירו את השורשים והשליכוכם לפח. באם שכבות מסויימות מלוכלכות, לא מחוברות לגמרי או רקובות, הסירום לפני השטיפה. בידקו אם ישנם כתמים בהירים או מחילות על פני החלק הירוק כהה. אם מצאתם, זירקו את כל הקנה. (הכתם או המחילה יכולים להיות התחלתה של מחילת תולעים). חתכו בעזרת סכין את העלים לאורכם ובדקו שאין חרקים בחלק הפנימי.

(2) שרו במי סבון פושרים למשך 5 דקות ושפשו את הירק. שטפו תחת זרם מים.

(3) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם ימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע ימצא נקי.

(4) באם בבדיקה השלישית עדיין ימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Cut off roots and discard. If any layers are unclean, loose, or spoiled, peel off before washing. Check for lighter spots or tunnels on the surface of the dark green stalks. If found, remove the stalk (the spots might be the beginning of a tunnel made by a leaf miner). Cut lengthwise and make a visual inspection to see that there are no insects.
2. Soak for 5 minutes in water with Veggie Wash/liquid soap and then move them to a clean basin of fresh water.
3. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Remove the scallions and pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
4. If, after checking the third time, there are still insects, the scallions should not be used.



תרד Spinach

יש להפטר מהעלים הנגועים או איזורים עם סדקים שונים.

- (1) הסירו את העלים תוך כדי פתיחת כל הקפלים והקמטים. שרו את העלים במי סבון פושרים למשך 5 דקות, ושפשופו כל עלה בין אצבעותיכם. הוציאו את העלים מהקערה בקבוצות קטנות בשתי ידיים באחיזה רפוייה תוך כדי שטיפה במים.
- (2) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- (3) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

Remove spoiled areas as well as any areas with trails.

1. Separate leaves, opening all folds and creases. Soak the leaves in water with Veggie Wash/liquid soap for 5 minutes and then rub each leaf between your fingers. Empty basin by removing the leaves with both hands (holding loosely) in small bunches and rinsing them under running water.
2. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
3. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.



הערה: תותים עם חורים
אינם ניתנים לשימוש!

**Please note: Strawberries with
holes should not be used!**

- 1) הסירו את הראש עם העלים (בהסרת הראש עם העלים יש להימנע מלחתוך יותר מדי שלא יתגלה הנקב הפנימי).
- 2) שיטפו, שרו ושפשופו כל תות במי סבון פושרים למשך 3 דקות (לא יותר מ-25 תותים בבת אחת).
- 3) רוקנו את המים ושיטפו את התותים.
- 4) השרו במים נקיים בלי סבון למשך כ-3 דקות, וערבבו את הירק במים, הוציאו את הירקות מהקערה, ולאחר מכן סננו את המים באמצעות ה"שמאטע", ובדקו את השמאטע עם אור חזק מעליו או מתחתיו. באם יימצאו חרקים יש צורך לבצע את התהליך מתחילתו, עד שהשמאטע יימצא נקי.
- 5) באם בבדיקה השלישית עדיין יימצאו חרקים, יש לפסול את הירק משימוש.

1. Cut off the green stems (when cutting the stem care should be taken not to expose the cavity).
2. Wash, soak and rub each strawberry in Veggie Wash/liquid soap solution for 3 minutes. (Maximum 25 strawberries at a time.)
3. Empty the basin and rinse the strawberries.
4. Soak and agitate in clean water without soap for about 3 minutes. Then pour the water through the mesh cloth and check the cloth with a strong overhead light or lightbox. If insects are found, repeat the process until the cloth is insect-free.
5. If, after checking the third time, there are still insects, the produce should not be used.



אפונה

Sweet Peas

שיטפו במים ובידקו 3
חתיכות מכל שקית.

Wash all peas, and check 3 from each bag.





KOSHER WITHOUT COMPROMISE

 KOSHER CERTIFICATION

391 Troy Avenue • Brooklyn, NY 11213 • USA

Phone: 718-756-7500 • Fax: 718-756-7503

E-mail: info@ok.org • Website: www.ok.org



9 780999 003404