

Pésaj 2019-5779



Maguén David, A.C.



Manual de Pésaj para el consumidor Kosher

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 Super 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.

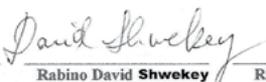
Este Manual incluye un listado de productos comunes con su estatus para Pésaj, así como las leyes básicas de Tebilá y Hejsher Kelim, las cuales son muy prácticas en la temporada de Pésaj.

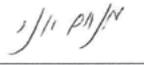
Esperamos que este manual sea de ayuda para quienes lo consulten, y agradecemos cualquier sugerencia que pueda incluirse en ediciones posteriores.

VAAD HARABANIM

KASHRUT MAGUÉN DAVID


Rabino Menajem Juni


Rabino David Shwekey


Rabino Menajem Juni


GRAN RABINATO MAGUÉN DAVID
KASHRUT

Hejsher Kelim:

Para poder utilizar en Pé saj los platos, utensilios, aparatos de cocina y objetos que estuvieron en contacto con alimentos *jamez* durante el año, es necesario que pasen por el proceso de "Hejsher kelim", (procedimiento por el cual pasa un utensilio para hacerse kosher le Pé saj). Aunque estas leyes permiten el uso de dichos utensilios para Pé saj, los rabinos recomiendan tener instrumentos de cocina designados exclusivamente para los días de Pé saj 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 puede hacerle hejsher?	Comentario
Madera	Sí	Si la madera esta agrietada, no se le puede hacer hejsher.
Metal	Sí	
Porcelana	No	
Plástico	Sí	Aunque algunas opiniones no lo permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.
Barro	No	

Material	¿Se puede hacerle hejsher?	Comentario
Cristal	Ver comentario	Los sefaradim acostumbran utilizar los utensilios de cristal que usaron durante el año sin <i>hejsher</i> . Los ashkenazim no los utilizan aunque se les haga <i>hejsher</i> .
Granito	Sí	
Acrílico	Sí	
Formica	Sí	
Cerámica	No	
Pyrex	Sí	Aunque algunas opiniones no los permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten. Los ashkenazim no los utilizan, aún con el proceso de <i>hejsher</i>
Peltre	No	En caso de necesidad, consultar con su Rabino
Teflón	Sí	Aunque algunas opiniones no los permiten, adoptamos la opinión de la mayoría que sí lo permiten.
Corel	Ver comentario	Aplican las mismas leyes que el cristal.

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 y parrillas para asar, o el sartén o comal que se usa con el aceite en aerosol (Pam), poco aceite o calentar pan.

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.

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, hay que empezar por la parte de abajo. 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.

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.

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:

”ברוך אתה ה אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וציונו על טבילת כלים”

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

Preguntas frecuentes sobre 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
Metal	Si	Si
Cristal	Si	Si
Madera	No	
Hueso	No	
Plástico	No	
Piedra	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 frío. 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

Parrilla de shabat o comal	Requiere Tebilá sólo en caso de que se coloque comida directamente
Cafetera eléctrica	Requiere Tebilá sin berajá
Sandwichera	Requiere Tebilá sin berajá
Hornito	Sólo requieren Tebilá las charolas
Moldes de aluminio desechables	No
Abrelatas, destapador, destapa corchos	No
Rompenueces	No
Licuada	Sólo requiere Tebilá las aspas y el vaso
Molino de kipe	Requieren Tebilá sólo las partes que se desarmen (en caso de usarlo sólo con comida cruda la Tebilá es sin berajá)
Hornillas	Si se pone comida directamente se requiere Tebilá sin berajá
Charolas de servir	No, exceptuando en los casos que se coloque comida directamente en la charola o con un papelito.

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

Aparatos digitales consulte a su Rabino

La lista de platillos que se pueden preparar con pescados es interminable, ya que su delicioso sabor encanta a cualquiera. Si a eso le añadimos su alto nivel proteínico, se vuelve un manjar. Sin embargo es sabido que no todos los pescados son kosher:

El pescado según la Torá debe presentar dos señales para considerarlo kosher que tenga Senapir (aleta) y kaskéset, sin embargo el Talmud establece que todos los pescados que tienen kaskéset tienen también snapir por lo cual solo hace falta identificar el kaskéset para que un pescado sea kosher.

La pregunta que salta es ¿qué es kaskéset? Normalmente se traduce como escamas, sin embargo, no todos los pescados que tienen escamas son kosher. Los jajamim establecieron que escamas que no pueden ser separadas de la piel del pescado sin romperla, no son kaskéset ya que se consideran como parte de la piel, por lo cual antes de decidir si un pescado es kosher en necesario removerle algunas escamas para asegurarse de que se pueden separar de la piel sin romperla.

Para asegurarse que un pescado sea kasher es necesario revisar las escamas uno mismo y no es suficiente con conocer el nombre del pescado ya que no hay manera de identificar si el tipo de pescado que le están vendiendo a uno es el que le dijeron, ya que se ha encontrado en repetidas ocasiones que se hace pasar un pescado por otro por razones económicas. Por lo cual no está permitido comprar pescado fileteado, a menos que tenga un pedazo de piel adherido al filete en el cual se vean las escamas, o que uno mismo vio cómo fue fileteado, por lo cual no está permitido mandar al personal de servicio a comprarlo ya que es necesario que un judío vea las escamas. La excepción a esta regla es el salmón, ya que su color naranja lo distingue del resto de los pescados y eso se considera suficiente para cerciorarse que vino del salmón y no hace falta ver sus escamas.

Esta es una de las razones por la cual no se puede comprar cualquier atún enlatado y es necesario que cuente con supervisión kosher, en el caso de la partida especial de atún de KMD, el mashguiaj viaja a las costas del Pacífico mexicano en donde se procesa el atún.

Otro problema al que nos enfrentamos es que en la misma pescadería cortan con los mismos utensilios pescados no kasher, ya que a pesar de que no se utiliza calor, la grasa y la sangre del pescado se quedan impregnados en ellos, por lo cual es preciso que laven la tabla y el cuchillo antes de que fileteen el pescado y después de comprarlo se frote el pescado en casa con jabón para eliminar cualquier resto de grasa o sangre que pudiera quedar adherido a él.

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) שמביא דעה דכלי קיום לא בעי טבילה ברם השיג עליו ומסיק דאין להקל אלא בכלים שיש מהלוקת אם טעונים טבילה.

² עיין ע"ז דף לא עמוד א'.

Para que un vino se considere mevushal (hervido) tiene que alcanzar todo el vino³ el punto de hervor⁴. 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 mevushal⁵ 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 casos⁶. Para que un vino se considere dulce, necesita tener una cantidad de azúcar en una proporción de 1 kg. de uva por 1/2 kg. de azúcar⁷.

Nota: El azúcar que se utiliza para fermentar la uva no se toma en cuenta para considerar el vino como dulce⁸. 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 llave⁹.

³ עיין בשו"ר ברכה שמביא מהלוקת אם די ברוב היין או לא ומסקנתו להחמיר ולהצריך בישול של כל היין.

⁴ עיין בש"ע (י"ד סימן קכ"ג סעיף ג') וש"ך (שם).

⁵ יינות שמוכרים בדרך כלל הם מבושלים ע"י פיסטור ובפוסקים יש מהלוקת גדולה אם פיסטור נחשב כמבושל או לא עיין באגרות משה (י"ד ב' סימן נ"ב) ובאור לציון (ח"ב פרק כ' הערה י"ח) ולדינא כל אחד יעשה שאלת חכם.

⁶ עיין ש"ע (י"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 פרכעימאר והרה"ג ר"מ הינמן.

⁹ אע"פ שבש"ע (י"ד סימן ק"ח סעיף א') כתוב דין נסך בעי שני חותמות ובסעיף ד' כתב דמפתח לא הוי אפילו כחותם אחד, עיין בכף החיים (שם) שכתב דבזמנו כיון שיש טורח לזייף מקרי חותם אחד, והרה"ג שלמה טוויל שליט"א אמר לי שהרה"ג רמ"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 berajá¹⁰. 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 Perú 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 seder 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 Pésaj

- 29 gr. de chocolate = 3 cucharadas de azúcar + 1 cucharada de aceite o margarina.
- 1 vaso de azúcar glass = 1 vaso de azúcar + 1 cuchara de fécula de papa
- 1 vaso de harina blanca = $\frac{1}{2}$ vaso de matzá para pastel + $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{3}$ de fécula de papa
- 1 cucharada de harina blanca = $\frac{1}{2}$ cucharada de fécula de papa
- 1 cucharada de harina de maíz = $\frac{7}{8}$ de vaso de fécula de papa
- 1 vaso de miel = $1 \frac{1}{4}$ de azúcar + $\frac{1}{4}$ de vaso de agua
- 1 vaso de miel de maíz = $1 \frac{1}{4}$ de azúcar + $\frac{1}{4}$ de vaso de agua
- 1 cuchara de crema tartara = $1 \frac{1}{2}$ cuchara de jugo de limón o $1 \frac{1}{2}$ cuchara de vinagre
- 1 vaso de leche = $\frac{1}{2}$ vaso de jugo de fruta + $\frac{1}{2}$ vaso de agua.

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

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: 1 23, Corona, Monarca, Pirámide, Kolsa y Coral
Aceite de oliva extravirgen		●		No hace falta venderlo, por lo tanto se puede utilizar para encender las velas de shabat Marcas autorizadas para consumo Bertolly , Filippo Berio
Agua mineral (sin sabor)		●	El gas puede ser derivado a partir de la fermentación de grano	Marca autorizada: Peñafiel
	●			
Almendras y nueces		●		
Arroz			Pueden ser empacados en equipos que procesan jametz o adyacentes a los mismos.	Kitniyot Marcas autorizadas: Morelos, Campo Dorado, Patrón mexicano. Sólo si se menciona en el empaque el nombre de Comercializadora de Granos Patrón. Es necesario revisarlo 3 veces.
Avellanas, macadamias, pistaches, cacahuates, nuez de la india y pepitas entera o picadas (no molidas, tostadas o fritas)	●			Los cacahuates y las pepitas son kitniyot En caso de comprar en una tienda que también maneja jametz, tener precaución con este. Revisar que no este junto o en la misma bolsa o que se haya revuelto con la cuchara que se sirvió.
Atún		●		
Azúcar	●			Estándar y refinada
Azúcar mascabada		●	Puede contener saborizantes u otros aditivos	

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Bicarbonato de sodio puro	●			
Brandy		●		
Café instantáneo		●	Muchas compañías le adicionan maltodextrina que puede ser jametz	Marcas autorizadas: Folgers y Taster's Choice regular no descafeinado
Café de grano, molido o turco (no descafeinado)	●			Sólo empacado y de venta en autoservicios
Carne cruda	●			Se acostumbra a ser estrictos y solo comprar carne Kasher Le Pésaj
Catsup		●		
Chiles enteros secos		●	En algunas ocasiones se le agrega aceite y sabores artificiales	
Cocoa		●		Marca autorizada: Cocoa Hershey's (sólo si esta hecha en Estados Unidos)
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)		●		
Ensaladas empacadas		●		

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
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 o e 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 peguen	
(congelado)		●		
Harina de maíz		●		
Hielo	●			
Huevos	●			Es bueno comprarlos antes de PéSAj y limpiarlos. Por riesgo de salmonelosis es bueno lavarlos con agua y jabon
Jamaica		●	Puede contener conservadores que son derivados de jametz	
Jugos envasados		●	Pueden contener saborizantes, enzimas y agentes clarificantes que pueden ser jametz	

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSÁJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Leche y productos lácteos	●		Pueden tener aditivos o ser procesados en equipo que se utilizó para productos que contienen jametz	<p>Leche Al Día Solo partida especial Jalab Israel Leche Entera Leche Semidescremada Leche Light Excepto Leche de Chocolate</p> <p>Productos autorizados Marca Alpura (lácteo no jalab Israel)</p> <p>Tetra top semi Tetra top clásica</p> <p>Leche Fresca Alpura <u>Semi</u> Leche Fresca Alpura Clásica</p>
Leche de soya, almendra, arroz, coco etc.	●			<p>Exclusivamente para infantes o en caso de enfermedad:</p> <p>Coconut Dream original flavor Almond Breeze original flavor Solo con el sello OU</p>
Lenteja	●			Kitniyot
Maíz palomero	●			Kitniyot
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

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Mezcal		●		Marcas autorizadas: Barra de cobre, Ow Lola.
Mezclas para pastel		●		
Miel		●	Puede compartir equipo con otros productos jametz	Marca autorizada: Naturamiel
Mostaza		●		
Papas fritas		●		
Pescado fresco	●			Ver artículo "En el mar la vida es más sabrosa"
Plastilina play doh		●	Contiene harina que es jametz	
Pescado congelado		●	Puede tener aditivos que sean 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.	

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Quínoa		●	Puede transportarse en saco de harina y puede tener otros granos entre mezclados	Kitniyot
Refresco		●	Contiene ácido cítrico y saborizantes que pueden ser derivados de jametz	Ver agua mineral
	●			
Sal	●			Sin dextrosa o polisorbatos
Salsa de soya		●		
Salsas picantes		●	Pueden contener harina	
Splenda y Nutrasweet	●			Kitniyot Autorizadas solo 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)
Tequila		●	Contiene insumos que pueden ser jametz	
Tortilla		●	Contiene aditamentos que pueden ser jametz	
Tostadas		●		
Vainilla		●	Puede contener ingredientes derivados de jametz	

PRODUCTO	NO ES JAMETZ NO REQUIEREN SUPERVISIÓN	REQUIEREN SUPERVISIÓN ESPECIAL PARA PÉSAJ	PROBLEMAS DE KASHRUT	NOTAS
Vegetales congelados		●	Pueden ser procesados en el mismo equipo que pasta	
Verduras peladas		●	Pueden contener antioxidantes que pueden ser jametz	
Verdura sin pelar	●			
Vinagre		●		Marca autorizada: La Eextra (vinagre blanco)
Vino		●		
Vodka		●	Puede ser elaborado a base de jametz	

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 Fejnlund
 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 Rabbinat 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



Rabbinat 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 Comission
 Rabbi Reuven Stein
 +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 Kasher
Rabbi Avraham Litvin
502-459-1770
rabbi@kykasher.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

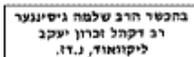


Va'ad HaKashrus of Las Vegas
<https://lasvegaskosher.wordpress.com/>

NEW JERSEY



Badatz Mehadrin –USA
 +1(732) 363-7979



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



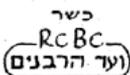
Kashrus Council of Lakewood N.J.
 Rabbi Avrohom Weisner
 +1(732) 901-1888



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 Cer
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 Supervision
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

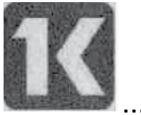


Melbourne Kashrut
 Rabbi Mordechai Gutnick
 +61(3) 9525-9895
 www.kosher.org.au

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



**Comunidade Ortodoxa Israelita Kehillas
 Hachareidim Departamento 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

Rabbinat 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 Ianovsky
+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

Favor de cuidar la santidad de este folleto
requiere Guenizá



Hotline de Pésaj

Rab Abdo Tuachi
atuachi@kosher.com.mx
Cel: 55-1568-6890
WhatsApp 5538725050