

Reglas de Kashrut de TBS-EV

Templo Beth Sholom del Valle Este (TBS-EV), afiliada a Sinagogas Unidas de Judaísmo Conservador (USCJ por sus siglas en inglés), es una comunidad comprometida para mantener nuestra unión con la ley judía, ritual, costumbre y practica. De tal manera, TBS-EV observa el kashrut (manteniéndolo kosher) en nuestras instalaciones, y en todos los programas y eventos. Las siguientes normas han sido implantadas por TBS-EV Va'ad Kashrut (comité Kosher).

Selección de Productos Kosher

Lo siguiente es un surtido de productos que pueden ser usados sin ninguna certificación especial kosher. Por favor note que esta lista no es completa, sino que será actualizada a como nueva información sea disponible. Si usted tiene preguntas acerca del *kashrut* de cualquier producto, por favor contacte al rabino. Toda información es correcta al tiempo de imprimirse pero puede cambiar con el tiempo!

Por favor note que la información de esta lista no se aplica para Pascua judía (Pesaj)

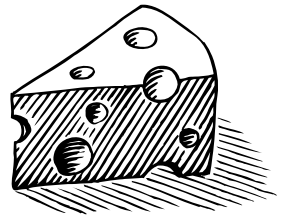
Lácteos

Leche: Entera, 2%, 1% y sin-grasa leche blanca no requiere certificación kosher. Chocolate y otras leches con sabor requieren certificación.

Productos Lácteos: Todos los quesos duros comerciales y domésticos sin cuajo en forma de bloque no requieren certificación kosher. Todos los quesos hechos a mano, los extranjeros, quesos suaves y sus derivados (Americano en rebanadas, queso crema, queso para untar, requesón, ricota) requieren certificación kosher.

Ya que el uso de agentes usados para que no se endurezca, todos los quesos deshebrados, rebanados, pre-cortados requieren certificación kosher.

Yogures, mantequilla, margarina, nieve y productos de nieve requiere certificación kosher.



Cremas no lactosas: Requieren certificación kosher.

Bebidas

Café y Té: Todos los cafés y té puros no requieren certificación. Cafés y té con sabores así como descafeinados y con hierba requieren certificación kosher.



Sodas y Bebidas de Frutas: Todos de la marca Canada Dry, Coca Cola, Fanta, Pepsi y Schweppes (regulares o de dieta) son considerados kosher aunque no haya el símbolo *heksher*. Todos los otros productos requieren certificación.

Jugos de Frutas y de Vegetales. Todos los jugos comerciales requieren certificación kosher.

Cerveza: Todas las cervezas domésticas e importadas sin sabor (incluyendo sin alcohol y obscuras) son consideradas kosher sin certificación. Todas las que contienen sabor, bebidas de malta (incluyendo sin alcohol) y coolers requieren certificación kosher.

Vino: Todos los vinos y sus derivados (sherry, coñac, champagne, etc,...) requieren certificación kosher.

Bebidas alcohólicas y licor: El alcohol (scotch, rye, vodka, gin, etc....) es considerado kosher sin certificación. Sin embargo todas las bebidas que tengan sabor requieren certificación kosher.

Productos Secos

Frijoles y Arroz secos: Crudos sin sabor, sin aditivos (solamente fortificantes) son considerados kosher sin certificación. Sin embargo, si contienen sabores requieren certificación.

Granos Secos: Todos los granos secos — tal como avena, espelta (o escanda), cebada y quínoa requieren certificación kosher.

Fruta Seca: Toda fruta seca necesita certificación kosher.

Vegetales Secos: Si son secados solamente con el sol (naturalmente) como tomates, champiñones etc... No se necesitan certificación. Sin embargo, si el producto contiene aditivos, colores o preservativos, entonces certificación kosher es necesaria

Nueces: Todas las nueces crudas (en sus conchas) son consideradas kosher sin certificación. Cuando se encuentran en otra forma (secas, tostadas, con sal, con sabor, etc...) requieren certificación

Artículos enlatados

Frutas y Vegetales Enlatados: Todos las frutas y vegetales enlatados requieren certificación kosher

Productos para hornear

Bicarbonato de Soda & Polvos para Hornear. Todas las marcas comerciales y domésticas pueden ser usadas sin certificación.

Papel para hornear. Requiere certificación. Estos productos son tratados con aceite para evitar que se peguen. Éste aceite se desprende del papel y durante el proceso de horneado se puede transmitir a la comida.



Harina: Todas las harinas necesitan certificación kosher.

Azúcar: Blanca 100% pura, morena y la usada para hacer dulces que no tengan sabor son consideradas kosher sin certificación. Cualquier otra necesita certificación.

Sal: 100% pura, directamente del mar puede ser usada sin certificación. Cualquier otra incluyendo sal de mesa necesita certificación.

Miel de abeja: La domestica 100% pura sin sabor ni aditivos no requiere certificación. Sin embargo las que tienen sabor y sus derivados requieren certificación kosher.



Aceite: Aceite de olivo extra virgen es considerado kosher sin certificación. La razón es que “extra virgen” por definición significa que la extracción por prensado es en frío y no posee ningún problema con kashrut. El aceite de olivo regular y los otros si requieren certificación kosher

Vinagre: Todos los vinagres requieren certificación kosher.

Frutas y Vegetales: Frescas y Congeladas



Fruta Congelada: Porque no hay que problemas con el proceso de congelamiento para kashrut, mientras no haya sabores, colores o preservativos agregados, la fruta congelada puede usarse sin ningún certificado.

Vegetales Congelados: Porque no hay que problemas con el proceso de congelamiento para kashrut, mientras no haya sabores, colores o preservativos agregados, el vegetal congelado puede usarse sin ningún certificado

Fruta y Vegetales Frescos: Todos las frutas y vegetales deben de ser limpiados e inspeccionados por bichos antes de usarse. Especialmente los siguientes productos: zarzamora, frambuesa, dátiles, higos, vegetales con hojas verdes y hierbas,

Cortes Frescos de Frutas y Vegetales: Todas las tiendas locales que procesen y corten frutas y vegetales requieren certificación kosher al igual que todos los dips de vegetales. Sin embargo si esta fruta o verdura es cortada comercialmente como piña, mango o mini-zanahorias, apio, champiñones, etc.... son considerados kosher sin certificación. Por lo regular están preparados por compañías que procesan solamente frutas y verduras y por lo tanto no hay que preocuparse si llena los requisitos kashrut. (Si tal producto es comprado y contiene un dip sellado que no sea kosher, hay que deshacerse de el antes de traer el platillo a la sinagoga).

Varios:

Artículos de Pastelería: Todo lo horneado necesita certificación kosher.

Condimentos: Condimentos enteros o secos son considerados kosher sin certificación. Sin embargo los que son molidos requieren certificación.



Hierbas: Hierbas frescas son consideradas kosher sin certificación. Sin embargo todas las secas requieren certificación.

Huevos: Huevos no requieren certificación kosher. Sin embargo deben de observarse cuidadosamente que no tengan manchas de sangre.

Cuscus & Pasta Tabouli: Todos los productos de pasta requieren certificación kosher.

Tofu & otros productos Vegetarianos: Todos los artículos de comida procesada, incluyendo tofu, Soya y otras comidas vegetarianas requieren certificación kosher.

Dulces: Todo tipo de dulces, chocolates, cubiertos de nieve requieren certificación kosher.

Detergente para lavar los platos: Todo tipo de detergente y jabón no requieren certificación kosher. Hubo un tiempo donde había preocupación con en jabón relacionado a kashrut ya que estos contenían grasa animal, sin embargo jabones hoy en día no tienen ese problema.

Artículos de mesa desechables: Todos los platos nuevos desechables de papel como vasos, bolsas, y trastes de aluminio pueden usarse sin ninguna certificación. Los siguientes artículos de plástico requieren certificación: platos, tazones, vasos, tazas, tenedores, cucharas, cuchillos utensilios para servir y bolsas de almacenamiento. Todos los recipientes o envases nuevos de plástico pueden ser usados sin certificación

Regla general de dedo: Si hay alguna duda, pregúntele al Rabino!

Agencias Kosher Aprobadas por TBS-EV

Si encuentra un *heksher* que no se encuentra en la siguiente lista, pero quisiera agregarla, por favor mande el nombre del fabricante, una copia del *heksher* y cualquier información de la agencia kosher que lo certifica al Rabino. Por favor espere hasta 2 semanas para que el Rabino determine la legalidad del *heksher*. Si es que se aprueba la lista maestra será modificada y la comunidad será notificada de los cambios. Todo tipo de pregunta debe ser dirigida al VP de Rituales y/o al Rabino.



Por favor note que cuando se encuentra la “K” sola, en unos paquetes, no es un símbolo registrado y no es necesariamente valido para un artículo *kashrut*. En el mejor de los casos, significa que se une a los estándares de *kashrut* pero no quiere pagar a una agencia para que lo certifique. En el peor de los casos no significa absolutamente nada acerca del *kashrut* del producto. **Artículos marcados con solo una “K” no son aprobados para ser usados en TBS-EV o en ninguna función de TBS-EV.**

Misceláneos

Artículos de consumo personal

Artículos con el propósito de uso personal (i.e.: almuerzo y aperitivos del personal de TBS-EV, estudiantes de escuela religiosa y de preescolar, etc...) podrían traer al campo de acuerdo con las siguientes requisitos:

- Deben de ser productos lácteos/parve.
- No deben contener carne ni mariscos.
- No se permite comida de restaurante en ninguna ocasión.
- Comida de consumo personal no puede ser compartida con otras personas.

Eventos patrocinados por TBS-EV fuera de las instalaciones.

Todos los programas, juntas y eventos de TBS-EV hechos dentro o fuera de las instalaciones deben de reflejar sus reglas. En eventos fuera del campo donde se sirve comida deben de seguir las reglas de *kashrut* de TBS-EV escritas en este documento. Los alimentos deben de ser adquiridos de un lugar kosher aprobado o de un proveedor de comida vegetariana, o que se lleve acabo en un restaurante kosher aprobado o vegetariano.

Programas y eventos que se llevan acabo en casas de miembros deben reflejar las reglas contenidas en esta guía. Por favor leer el artículo “Es fácil tener eventos kosher en nuestro hogar”

Inquilinos

Deben de seguir las reglas de *Kashrut* de este documento

Conclusion

Aunque esta guía toca solamente unos puntos de los muchos en la producción de comida moderna y de las practicas de *kashrut*, esperamos que sea informativa, educativa pero sobre todo fácil de usar. Si usted cree que la información presentada en este documento debe de ser cambiada, modificada o simplemente incorrecta por favor informar al rabino para que esta pueda ser actualizada. Por ultimo, cualquier pregunta, comentario o sugerencia puede ser dirigida al *Va'ad Kashrut*, al Comité Ritual o directamente con el rabino.

En nombre de *Va'ad Kashrut* y del Comité Ritual del Templo Beth Sholom del Valle Este,

Rabino Bryan R. Bramly