CANADA'S KOSHER CERTIFIER
MK
CERTIFICATEUR CACHÈRE DU CANADA

# GUIDE PRODUITS FRAIS

## TU B'SHVAT 2021

## ט"ו בשבט תשפ"א

# TU B'SHVAT 2021


Ⓜ Canada's Kosher Certifier
Toll Free: 1.866.739.6363
Fax: 514.739.7024
info@mk.ca
**www.mk.ca**


## TABLE DES MATIÈRES


02 NOIX

06 LÉGUMES

16 FRUITS SECS

24 FRUITS FRAIS

# NOIX

Règle générale: Si vous tombez sur des noix qui semblent pleines de trous, utilisez un objet qui vous aidera à détecter la présence d'insectes.

## Amandes | Rôties à sec

Certification cachère fiable requise.

## Amandes | Crues

Aucune certification nécessaire.

## Noix de cajou | Rôties

Certification cachère fiable requise.

Ouvrez-en quelques-unes pour les vérifier.

## Noix de cajou | Crues

Aucune certification nécessaire.

Ouvrez-en quelques-unes pour les vérifier.

## Arachides | Rôties et décortiqués

Certification cachère fiable requise.

## Pistaches | Rôties

Certification cachère fiable requise.

## Pistaches | Crues

Aucune certification nécessaire.

## Graines de tournesol | Rôties

Certification cachère fiable requise.

## Graines de tournesol | Crues

Aucune certification nécessaire.

## Noix de Grenoble | Crues

Aucune certification nécessaire.

Ouvrez-en quelques-unes pour les vérifier.

# LÉGUMES

## Artichauts | Fonds

Wash before using. Make sure no leaves are attached.

## Artichauts | Cœurs

Frais, surgelés, en conserve – les cœurs d'artichauts sont interdits, même s'ils comportent un label de kashrouth.

## Asperges | Vertes

Peuvent être utilisées à condition que le fleuron entier soit coupé, que les côtés soient bien épluchés et que toutes les feuilles soient enlevées. S'assurer que toutes les feuilles ont été coupées et que l'asperge est totalement lisse. Bien rincer avant de consommer.

## Asperges | Blanches

Peuvent être utilisées telles quelles.

## Broccoli | Frais

Seules les tiges de broccoli frais peuvent être utilisées. Elles doivent être lavées avec une brosse sous l'eau courante.

## Buk Choy

At this point we do not recommend using Bok Choy.

## Choux de Bruxelles

Les choux de Bruxelles sont interdits, car il est très difficile d'inspecter chacune de leurs feuilles.

## Chou | Rouge ou blanc

**Le chou peut être préparé selon une des méthodes suivantes:**
Mettre le chou au congélateur pendant 48 heures. Décongeler le chou et laver chaque feuille sous l'eau courante (à jet puissant), en s'assurant que l'eau atteint chaque partie du chou, y compris les plis et les fentes. À ce stade, le chou peut être consommé. (Cette méthode n'est valable que pour un chou destiné à la cuisson et non aux salades).

**OU**

Les quatre feuilles extérieures du chou doivent être enlevées puis jetées à la poubelle. Couper le chou en quarts et séparer toutes les feuilles. Mettre le chou dans un litre d'eau mélangé à une cuillère à soupe de savon liquide. Bien remuer cette solution.

Laisser le chou dans la solution pendant cinq minutes. Frotter avec une éponge les deux côtés de chaque feuille, puis rincer. Bien secouer l'eau restante et sécher. Chaque feuille doit être inspectée pour s'assurer qu'elle ne contient pas d'insectes.

## Chou-fleur

Le chou-fleur frais ne doit pas être utilisé.

## Céleri

Toutes les feuilles du céleri, y compris celles qui se trouvent sur le cœur, doivent être coupées. On nettoiera le céleri avec une brosse à légumes, sous un jet puissant d'eau courante ; les deux côtés doivent être brossés pour s'assurer qu'ils ne contiennent pas d'insectes.

## Chicorée

Ne peut être utilisée.

## Aneth

L'aneth frais ne peut être utilisé. Si toutefois on désire un goût d'aneth, on mettra celui-ci dans un tissu dont les fils sont très serrés, puis on attachera bien le tissu et on cuira ainsi l'aneth. Après la cuisson, l'aneth doit être jeté à la poubelle

## Endives

Chaque feuille doit être bien lavée sous l'eau courante. Ne pas confondre ce légume avec les endives frisées connues sous le nom de 'chicorée'.

## Fleurs comestibles

Ne doivent pas être utilisées.

## Fennel

The top of the bulb must be cut off. Make a solution of 2 Tbsp of soap to 1 liter of water and swish to mix it well. Place the fennel pieces in the solution and leave for five minutes. Sponge each side of the fennel pieces then rinse. Ex- cess water should be shaken off and dried.

## Ail

Doit être épluché et rincé avant son utilisation. Lorsqu'il est épluché ou préparé pour le lendemain, ajouter un peu de sel, d'huile, de sucre ou de vinaigre.

## Chou frisé

Ne peut être utilisé.

## Poireau

Couper la racine à quelques centimètres du bas. Les feuilles vertes en haut doivent être coupées. Ensuite, on coupe le poireau en deux, dans le sens de la longueur, et on sépare les feuilles ; chaque feuille doit être lavée et inspectée. Si l'on souhaite utiliser les feuilles vertes pour une décoration, pour attacher des aliments etc., ces feuilles doivent être séparées, lavées des deux côtés, puis brossées. À ce stade, on pourra les utiliser.

## Laitue

**Seules les laitues Iceberg et Boston sont autorisées. Elles doivent être préparées selon une des méthodes suivantes :**
Les quatre feuilles extérieures de la laitue doivent être enlevées puis jetées à la poubelle. Couper la laitue en quarts et séparer toutes les feuilles. Mélanger 1 litre d'eau à une cuillère à soupe de savon, puis bien remuer. Mettre la laitue dans cette solution et laisser reposer pendant cinq minutes. Frotter les deux côtés de chaque feuille avec une éponge, puis rincer. Secouer l'eau restante, et sécher.

## Mesclun

Ne peut être utilisé.

## Menthe | Fraîche

Si l'on a besoin de menthe pour faire du thé, seules les feuilles de menthe peuvent être cuites. L'essence des feuilles doit être versée dans un filtre, et l'on ne pourra consommer que cette essence (et non les feuilles).
**OR**
Mettre la menthe dans un tissu dont les fils sont très serrés, bien attacher ce tissu puis le placer dans l'eau chaude. Ensuite, jeter ce sac de menthe à la poubelle.

## Champignons de Paris

Doivent être bien rincés.

## Champignons Portobello

Ces champignons contiennent souvent des insectes dans l'éventail situé au-dessous de la partie supérieure. Il est recommandé d'enlever cette substance qui ressemble à un éventail, puis de rincer les champignons sous un jet puissant d'eau courante.

## Champignons en forme d'huitres

Ces champignons sont très infestés. Il convient donc de ne pas les consommer.

## Shiitake Mushrooms

Shiitake mushrooms often contain insects in the fan under the mushroom cap. Removal of the fan-like substance is recommended, this should be done with a spoon, followed by rinsing under strong running water.

## Oignons

Must be peeled, the top layer taken off and the onion washed well. When onions are being prepared for the next day, add a small amount of salt, oil, sugar or vinegar.

## Origan

Ne doit pas être utilisé.

## Persil

Ne doit pas être utilisé. Si l'on souhaite ajouter un goût de persil, on mettra le persil dans un tissu dont les fils sont très serrés, on attachera bien ce tissu et on le mettra dans l'eau chaude. Ensuite, on jettera le sac de persil à la poubelle.

## Poivrons

On doit couper et ouvrir les poivrons rouges et verts. On les inspectera rapidement pour s'assurer qu'ils sont dépourvus d'insectes.

## Cornichons | À l'aneth

Dill pickles require a reliable Kosher certification. Dill pickles made with dill weed must be washed before being used. Dill pickles made with dill seed may be used as is.

## Trévise

Doit être bien lavée des deux côtés, feuille par feuille, après quoi on pourra la consommer.

## Oignons verts

Seule la partie blanche est autorisée.

## Épinards

Ne peuvent être utilisés.

## Germes

Bien rincer avec de l'eau, puisqu'ils sont généralement propres. Inspecter trois graines brunes. Lorsque celles-ci ne contiennent pas d'insectes, le reste peut être utilisé.



## Feuilles de vigne

Doivent être mises dans une solution d'eau savonneuse, frottées avec une éponge des deux côtés, puis rincées.

# FRUITS SECS

Lorsqu'on doit inspecter un fruit, il faut l'ouvrir puis vérifier qu'il ne contient pas d'insectes.

## Pommes

Nécessitent un label de kashrouth fiable.

## Apricots | Domestiques, non aromatisés

Hechsher fiable requis.

## Apricots | Turques

Hechsher fiable requis.

Open a few of them up and spot check.

## Tranches de banane fines

Hechsher fiable requis.

## Bleuets | Sauvages

Hechsher fiable requis.

Vérifier qu'ils ne contiennent pas d'insectes.

## Bleuets

Hechsher fiable requis.

Vérifier qu'ils ne contiennent pas d'insectes.

## Caroubes | Buxer

Aucun label de kashrouth n'est requis.

Vérifier qu'ils ne contiennent pas d'insectes.

## Cerises

Hechsher fiable requis.

## Noix de coco | Non sucrées et grillées uniquement

Aucun label de kashrouth n'est requis.

## Noix de coco | Sucrée

Hechsher fiable requis.

## Craisins

Hechsher fiable requis.

## Groseilles

Hechsher fiable requis.

## Dattes | Enduites

Hechsher fiable requis.

Vérifier qu'ils ne contiennent pas d'insectes.

## Dattes | Tunisiennes

Tunisiennes dans un emballage destiné à la vente au détail.

## Dattes | Entières (non enduites)

Aucun label de kashrouth n'est requis.

Vérifier qu'ils ne contiennent pas d'insectes.

## Figues | Tranchées et coupées en dés

Very hard to check and should preferably not be used.

## Figues | Entières

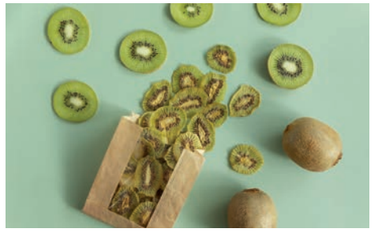
Very hard to check and should preferably not be used.

## Gingembre

Aucun label de kashrouth n'est requis.

## Baies de Goji

Non recommandé.



## Kiwis

Hechsher fiable requis.

## Mangues

Hechsher fiable requis.

## Nectarines

Hechsher fiable requis.

## Papayes

Hechsher fiable requis.

## Pêches

Hechsher fiable requis.

## Poires

Hechsher fiable requis.

## Ananas

Hechsher fiable requis.

## Pruneaux

Hechsher fiable requis.

## Framboises

Non recommandé.

## Fraises

Hechsher fiable requis.

## Fruits enrobés de sucre

Hechsher fiable requis.

# FRUITS FRAIS

Chaque fruit doit être lavé et coupé au milieu avant qu'on ne puisse le consommer.

## Mûres

Généralement infestées et trop difficiles à inspecter. De plus, elles sont extrêmement fragiles et ne peuvent donc pas être lavées convenablement. On s'abstiendra de les consommer.

## Framboises

Généralement infestées et trop difficiles à inspecter. De plus, elles sont extrêmement fragiles et ne peuvent donc pas être lavées convenablement. On s'abstiendra de les consommer.

## GOT QUESTIONS?

Email: info@mk.ca



# Pineapple

## AREAS OF CONCERN

Pineapple from various countries has been found to contain insects. The three areas of concern are:

1 In the leaves of the pineapple crown.

2 On the outside of the peel.

3 In the blossom cups which extend from the peel into the actual fruit.

## EASY GUIDELINES

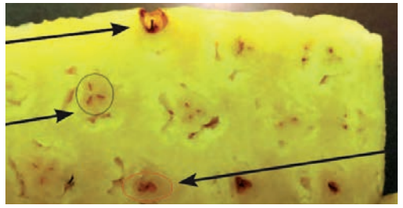
**The fruit can easily be eaten after following these easy guidelines:**

1. When peeling, make sure nothing of the brown blossom cups remain (see pictures below) (the brown pits and other natural holes in the pineapple are not of concern).
2. Rinse off the fruit and cutting board before slicing.
3. Leaves being used for design should be thoroughly brushed down and rinsed. (Only individual leaves may be used for design)
4. Pineapple peels are not to be used at all in any manner.

## THE FOLLOWING MUST BE REMOVED

Whole blossom cup

3 brown dots past the blossom cup



End of blossom cup

Jewish Community Council of Montreal
Conseil de la Communauté Juive de Montréal

# CE QUE NOUS FAISONS

SERVICES DE CACHEROUTE

GITTIN (DIVORCE JUIF)

BETH DIN

CONVERSION

DINEI TORAH

ÉTHIQUE MÉDICALE

DOCUMENTS HALACHIQUES

TRADUCTION

DOCUMENTS DE MARIAGE

HÉRITAGE

ATTESTATION DE DESCENDANCE JUIVE