

LISTE DES FRUITS ET LEGUMES COMMUNS NECESSITANT UNE BEDIKA

EN ROUGE LES « INTERDITS » PAR LE BETH-DIN DE STRASBOURG

LEGUMES

ARTICHAUT

INTERDIT (EN FRAIS)



ARTICHAUT

Les insectes se logent entre les feuilles. Il faut vérifier feuille par feuille.

Ce légume (frais, surgelé ou en conserve) est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

Le fond d'artichaut (frais, surgelé ou en conserve) ne nécessite pas de bedika.

ASPERGE VERTE

INTERDIT



ASPERGE VERTE

Dans l'asperge verte, les insectes se logent sous les bouts triangulaires des feuilles. Il faut éplucher totalement ces parties.

Ce légume (frais, surgelé ou en conserve) est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

ASPERGE BLANCHE



ASPERGE BLANCHE

L'asperge blanche, ne nécessite pas de bedika particulière. Bien la rincer.

Ce légume ne nécessite pas d'inspection particulière.

BROCOLI

INTERDIT



BROCOLI

Les insectes et les vers se logent dans les fleurs et au bout des tiges. La bedika est extrêmement difficile.

Ce légume (frais, surgelé ou en conserve) est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

CELERI FEUILLES



CHAMPIGNON



CHOU BLANC



CHOU ROUGE



CHOU DE BRUXELLES



INTERDIT

CHOU FLEUR



CELERI FEUILLES

Les insectes et les vers se logent sur les tiges et les feuilles. Il faut enlever chaque feuille. Puis passer les tiges sous un fort jet d'eau, les brosser minutieusement. Les feuilles doivent être rincées à l'eau savonneuse (utiliser de préférence le savon nettoyant israélien spécifique STERILI-TEVA סטרילי-טבע).

Seul un chomer du Beth Din, agrée par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din

CHAMPIGNON

Le champignon de Paris nécessite uniquement une inspection visuelle rapide.

En surgelé, il ne nécessite pas de bedika.

Pour le champignon d'huître et le champignon Portobello, la bedika est extrêmement difficile.

Ces deux variétés sont strictement interdites dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

CHOU BLANC

Jeter les feuilles libres. Couper le chou en quatre et vérifier qu'il est propre et que les feuilles sont bien serrées. Eplucher les trois premières couches et les examiner à la lumière. Si on trouve 1 ou 2 insectes au maximum sur l'ensemble de ces feuilles externes, on peut consommer le chou. Si on en trouve 3 ou plus, on devra examiner chaque feuille du chou.

Seul un chomer du Beth Din, agrée par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din

CHOU ROUGE

Jeter les feuilles libres. Couper le chou en quatre et vérifier qu'il est propre et que les feuilles sont bien serrées. Rincer chaque feuille.

Cette Bedika doit être effectuée par le chomer.

CHOU DE BRUXELLES

La Bedika est extrêmement difficile.

Ce légume (frais, surgelé ou en conserve) est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

CHOU FLEUR

Les insectes se logent sur les feuilles ou entre les tiges. Si le chou fleur est totalement net extérieurement, on examinera quelques fleurs. Si on n'a trouvé aucun insecte, le reste est consommable après avoir été rincé abondamment.

Seul un chomer du Beth Din, agrée par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din

CIBOULE



CIBOULE

Les insectes se logent principalement sur le haut du bulbe et les racines des tiges. Il doit être bien examiné à cet endroit. Si on n'y a trouvé aucun insecte, la ciboule sera permise après un rinçage abondant.

Seul un chomer du Beth Din, agrée par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din

ENDIVES



ENDIVES

Rincer chaque feuille.

Ce légume ne nécessite pas d'inspection particulière.

EPINARD



INTERDIT

EPINARD

Les insectes se logent entre les feuilles. Les feuilles doivent être détachées, trempées dans de l'eau savonneuse, rincées à l'eau sous pression, puis vérifiées feuille par feuille à la lumière.

Ce légume (frais, surgelé ou en conserve) est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

HARICOT BLANC OU ROUGE



HARICOT BLANC OU ROUGE

Le haricot blanc ou rouge peut être infesté lorsqu'il est conservé trop longtemps ou à l'humidité. Il faut le laisser tremper une demi-heure, puis enlever les haricots qui flottent à la surface.

Cette Bedika doit être effectuée par le chomer.

En surgelé, il ne nécessite pas de bedika.

HERBES



HERBES

ANETH – BASILIC – CIBOULETTE – CORIANDRE – HERBES DE PROVENCE – MENTHE – ORIGAN – PERSIL – ROMARIN – THYM – VERVEINE – Etc ...

Voir les indications du Beth Din en page suivante

HERBES (suite)



HERBES

ANETH – BASILIC – CIBOULETTE – CORIANDRE – HERBES DE PROVENCE – MENTHE – ORIGAN – PERSIL – ROMARIN – THYM – VERVEINE – Etc ...

Trempage : Laisser tremper dans l'eau savonneuse durant cinq minutes environ (utiliser de préférence le savon nettoyant israélien spécifique STERILI-TEVA סטרילי-טבע).

Premier rinçage : Déposer les herbes dans un bocal d'eau claire. Agiter vigoureusement les herbes pour enlever toutes les saletés, puis laisser tremper trois minutes.

Second rinçage : Placer les deux côtés de chaque feuille sous le robinet d'eau froide ouvert au maximum.

Vérification : Vérifier chaque feuille des deux côtés à la lumière. Si on trouve encore des insectes, recommencer.

Seul un chomer du Beth Din, agréé par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din

Les herbes déshydrates sont autorisées sans bedika.

LAITUE



INTERDIT



LAITUE ET AUTRES SALADES

Laitue traditionnelle ou batavia, romaine, chou chinois, frisée, mesclun, roquette etc.....

Détacher les feuilles. Tremper à l'eau savonneuse (utiliser de préférence le savon nettoyant israélien spécifique STERILI-TEVA סטרילי-טבע). Agiter les feuilles pour enlever toutes les saletés. Vérifier chaque feuille des deux côtés à la lumière.

Ces salades sont strictement interdites dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

MENTHE FRAICHE (pour le thé)



MENTHE FRAICHE (pour le thé)

Première méthode :

Créer de l'essence de menthe à partir des feuilles. Passer cette essence à travers un filtre. N'utiliser que l'essence et jeter la menthe.

Seconde méthode :

Déposer la menthe dans une étoffe tissée. Serrer l'étoffe et laisser infuser dans de l'eau chaude. Jeter ensuite la menthe.

Ces opérations seront effectuées par le chomer.

OIGNON



OIGNON BLANC OU ROUGE

Couper le haut de l'oignon. Enlever les couches externes non comestibles. Rincer abondamment.

Ce légume ne nécessite pas d'inspection particulière.

POIS CHICHE



POIS CHICHE

Il peut être infesté. Il faut le laisser tremper une demi-heure, puis enlever les pois chiches qui flottent à la surface.

Cette Bedika doit être effectuée par le chomer.

En surgelé, il ne nécessite pas de bedika.

SALADE ICEBERG



SALADE ICEBERG

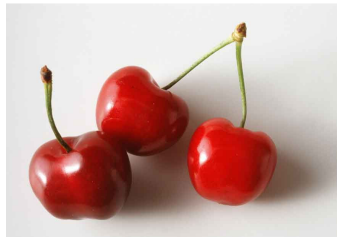
Les insectes se trouvent sur les quatre couches extérieures. Jeter les feuilles libres. Couper la salade en quatre et vérifier qu'il est propre et que les feuilles sont bien serrées. Eplucher les quatre premières couches (c'est à dire celles de couleur plus foncée) et les examiner à la lumière. Si on trouve 1 ou 2 insectes au maximum sur l'ensemble de ces feuilles externes, on peut consommer la salade en rinçant chaque feuille. Si on en trouve 3 ou plus, on devra examiner chaque feuille.

Seul un chomer du Beth Din, agrée par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

FRUITS

CERISE



CERISE

Ce fruit est très souvent infesté par les vers, et surtout à partir de la mi-Juin.

Il faut couper chaque fruit en deux dans le sens de la longueur, enlever le noyau et vérifier l'absence de vers.

Cette Bedika doit être effectuée par le chomer.

FRAISE



FRAISE

Les insectes se logent sous la queue, en surface voire même dans les cavités naturelles à la surface du fruit.

De nombreux Rabbins ont définitivement interdit la consommation de ce fruit.

La seule Bedika acceptable est celle exigée par le Grand Rabbinate Israélien et dont la procédure est la suivante :

- Choisir uniquement de beaux fruits, de qualité irréprochable et sans aucune crevasse.
- Couper la queue avec une fine couche de chair.
- Tremper les fruits durant deux minutes dans de l'eau mélangée avec le produit nettoyant israélien spécifique *STERILI-TEVA סטרילי-טבע*.
- Remuer les fruits dans l'eau de trempage.
- Frotter chaque fruit avec une éponge ou une brosse douce sous le robinet d'eau froide.

Seuls les fruits mous nécessitent d'être coupés en deux au préalable.

Ce fruit est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

Seul un chomer du Beth Din, agrée par écrit pour cette bedika, est autorisé à la faire.

En l'absence de celui-ci, ce légume est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

FRAMBOISE



INTERDIT (EN FRAIS)

FRAMBOISE

Les insectes se trouvent sur la surface du fruit et dans la cavité.

Ce fruit est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

Les framboises vendues au rayon surgelé ne nécessitent pas de bedika.

MÛRE



INTERDIT

MÛRE

Les insectes se trouvent sur la surface du fruit.

Ce fruit est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

MYRTILLE

INTERDIT (EN FRAIS)



MYRTILLE

La myrtille sauvage peut être infestée.

Ce fruit est strictement interdit dans les établissements sous contrôle du Beth Din.

La myrtille de culture sera rincée abondamment.

Les myrtilles vendues au rayon surgelé ne nécessitent pas de bedika.

FRUITS SECS

DATTE



DATTE

Les vers et leurs œufs de couleur brune se logent à l'intérieur du fruit.

Chaque fruit doit être coupé en deux dans le sens de la longueur, et examiné après avoir retiré le noyau.

Cette Bedika doit être effectuée par le chomer.

FIGUE



FIGUE

Les vers et leurs œufs de couleur brune se logent à l'intérieur du fruit.

Ouvrir le fruit longitudinalement et vérifier qu'il n'est pas infesté.

Cette Bedika doit être effectuée par le chomer.