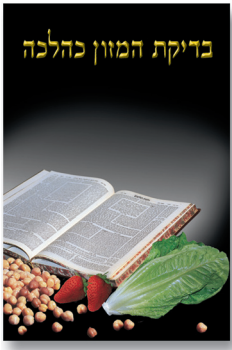


ט"ו בשבט ללא תולעים

על פי ספרי הרב משה ויא שליט"א "בדיקת המזון כהלכה"
מעודכן לשנת תשע"ג



1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

אבטיח אבוקדו אגוז אורן (צנובר) אגוז ברזיל אגוז מקדמיה אגוז פקאן בקליפה אגס אוכמניות מיובשות (תוצרת ארה"ב בלבד)	אננס בשימורים אתרוג מסוכך בננה בננה צ'יפס דובדבנים מיובשים ללא חרצנים (תוצרת ארה"ב בלבד) חבושים (תוצרת חו"ל - צהוב חלק)	חמוציות לדר (באריזה סגורה) מלון עגול מנגו פאפאיה מחו"ל (טרי, בשימורים ומיובש) פסיפורה פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	צימוקים (מייצור מיוחד "ללא תולעים", ראה פרטים במדור 3). קוקוס (שלם וטחון) קרמבולה רימון (מגידול מסחרי) שזיפים מיובשים שימורי אפרסקים שימורי משמש
--	---	---	---

תפוז סיני מסוכך
תפוח עץ (גם מיובש)

2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

אגוזים ושקדים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בונדוק)	בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז או השקד נראה מכוסרם.
אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים	בודקים אותם משני צידיהם, אם יש "קורי משי", סימני כרסום או נקב. חוצים כעשרה אחוז ובודקים בפנים. אם נמצאה נגיעות, יש לבדוק את כולם מבפנים.
אגוזי פקאן קלופים	בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים עגולים.
אגוזי מלך קלופים	מנערים בתוך מסננת בעלת חורים גדולים על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים או תולעים בנשורת. בודקים את כל האגוזים משני צידיהם, ובפרט בקפלים, אם יש "קורי משי", תולעים או סימני כרסום.
אגוזים ושקדים קצוצים	מנערים בתוך מסננת רשת (מסננת אורז) על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים קטנים בנשורת. שופכים את הנותר במסננת על משטח לבן ובודקים בין החתיכות.
אגוז קשיו	בודקים אם האגוזים מכוסרמים או מנוקבים. חוצים כ-10% ובודקים בין שני החצאים. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם. (מעט פירורים חומים דקים בין החצאים הם שאריות הקליפה ולא נגיעות).
אוכמניות	קפואות (מלית): לשטוף היטב ורצוי לטחון היטב בבלנדר. טריות: לבדוק בתוך הכתר שבתחתית הפרי אם מצויים חרקים. לחצות מדגם של כ-10% ולבדוק אם מצויה נגיעות בתוך הפרי. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם. מיובשות: תוצרת ארה"ב: בחזקת נקי. תוצרת אירופה: נגיעות רבה. קשה לבדוקם ומומלץ להמנע מאכילתם.
אנונה	לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.
אננס	טרי: לקלף ולהסיר את כל החללים החומים. מיובש עם סוכר: להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבובן או חרק. מיובש טבעי: לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי.
אפרסמון	להוריד את ה"עלה" (שסביב העוקץ) ולשטוף היטב. אם הפרי רך מהרגיל, לבדוק מבפנים. אם מצוי כתם שחור על קליפת הפרי, מקלפים באותו מקום ומתבוננים אם מצויות רימות לבנות בפרי. (נקודות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן מהוות סימן לנגיעות).
גויאבה	לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משני צידיה. צבע התולעים צבע הפרי (עם נקודה שחורה קטנה בראשו) וקשה לזהותן. שיטה חלופית: לקלף את הפרי ולהתבונן אם מצוי אזור ממוסמס עם צבע כהה או נקב קטן. לחתוך אזור זה ולהתבונן אם מצויות תולעים בתוך הפרי.
דובדבנים	מסוכרים (ללא חרצנים): לפתוח אחדים למדגם (כ-10%). לבדוק אם יש תולעת. נמצאה נגיעות, יש לפתוח את כולם ולבודקם מבפנים. בסירופ: תוצרת אירופה: לפתוח כל אחד ולבדוק. תוצרת ארה"ב: בחזקת נקיים. מיובשים עם החרצן (מצומקים): בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. מיובשים (ללא חרצן): תוצרת ארה"ב בלבד. בחזקת נקיים.
זיתים	זיתים ירוקים: אם יש כתם חום, לפתוח ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. זיתים שחורים: יש לפותחם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. טבעות זיתים (ירוקים או מושהרים): לשטוח על צלחת וכדומה ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.
לדר ללא אריזה	להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובן או נמלה.
משמש מיובש	פרי שלם: לחצות ולבדוק כנגד האור משני הצדדים. פרי הנמכר חצוי: להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.
ערמונים	לחצות ולבדוק מבפנים (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול), אם מצויה תולעת או פירורים כהים.
פירות מיובשים: אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי	להתבונן משני הצדדים אם נצמד זבובן או חרק. רצוי לשטוף.
קיווי	פנים הפרי בחזקת נקי. לעיתים רחוקות מצויות כנימות לבנות או חומות על קליפת הפרי. יש להזהר שלא תעבורנה לפרי בעת הקילוף, או לשטוף את הפרי המקולף.

המשך ←

לע"נ הר"ר אברהם חיים בן הר"ר יצחק ע"ה לע"נ מרת יראת קיילא חוה בת הר"ר חיים הכהן ע"ה לע"נ הרב אליעזר משה בן שלמה סאקס ע"ה

רימון (מגינה פרטית)	להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה.
שסק	לפתוח ולבדוק את ה"כתר" שבתחתית הפרי, אליו עלולים לחדור חרקים קטנים.
שקדים	ראה אגוזים.
תמר לח	בדרך כלל נקי, טוב לפתחו ולבדוקו.
תמר מיובש	לחצות בסכין, להוציא את הגלעין ולבדוק משני הצדדים כנגד האור (לחפש חרק כהה בגודל 2-3 מ"מ או תולעת בד"כ מתה ומיובשת).

הדרים: תפוז, קלמנטינה, לימון, אתרוג, פומלה, אשכולית, פומלית	<p>נגיעות חיצוניות: מצויה בכל פירות ההדר על הקליפה מצויות כנימות בצבע חום או אפור כהה. בזמן הקילוף והחיתוך יש להזהר שהכנימות לא תחדורנה לפרי, וכן שלא תעבורנה מהיד לפרי וכד' או לשטוף את הפרי אחרי הקילוף. אם רוצים להשתמש בקליפה - לשפשף במברשת קשה או בכרית מתכת ('ננס') עם נזל לניקוי כלים, לשטוף ולבדוק שלא נותרו כנימות.</p> <p>נגיעות פנימיות: עלולה להימצא בתפוזים, קלמנטינות ואשכוליות עלול להיות נגוע ברימות זבוב הפירות, שהן תולעים בצבע לבן. נגיעות זו נדירה כאשר הפרדסים מטופלים היטב, בפרט בעונת החורף. פירות מעצים לא מטופלים כגון מגינה פרטית, או מערבים בשנת שמטיה וכן פירות בעונת הקיץ עלולים להיות נגועים יותר.</p> <p>א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם ישנו כתם חום או אזור ממוסמס הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבדוק אם יש חדירה של רימות במקום זה.</p> <p>ב. אם הפרי רך-ממוסמס או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא פרי נגוע, יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותה קניה.</p> <p>מיץ הדרים - סחוט טבעי (ביתי או מקיוסק): רצוי לסנן דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה. לחילופין, ניתן לנקות את הפירות בכרית מתכת ונזול לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ.</p>
--	--

פיצוחים	<p>גרעיני דלעת: עם קליפה (לבנים): בדרך כלל נקיים. אם הקליפה פגומה, יש לקלף ולבדוק. קלופים (ירוקים): לנער במסננת ירקות על גבי משטח לבן ולבדוק אם נפלו תולעים על המשטח. אם נמצאו תולעים, אין להשתמש.</p> <p>גרעיני אבטיח: לפתוח ולבדוק מדגם של כ-10%. אם נמצאה נגיעות, יש לפתוח ולבדוק את כולם.</p> <p>גרעיני חמניות: עם קליפה (שחורים): צריך לקלף כל אחד ולבדוק. קלופים (אפור בהיר): א. לנער במסננת של אורז על גבי משטח לבן ולהתבונן אם נשרו חרקים קטנים על המשטח. ב. לפזר את הגרעינים על משטח לבן ולבדוק ביניהם, אם נמצאו תולעים - אין להשתמש.</p> <p>בוטנים: לבדוק את כולם מבחוץ אם ישנם חורים, סימני כרסום או סימן של חדירת תולעת. לחצות כ-10% למדגם ולבדוק אם יש נגיעות פנימיות. אם נמצאו סימני נגיעות, יש לחצות את כולם ולבדוק מבפנים. בסוף הקיץ ובסתיו דרושה תשומת לב מיוחדת ומומלץ לחצות את כל הבוטנים.</p> <p>בוטנים טחונים: ראה אגוזים קצוצים.</p> <p>בוטנים מצופים (קבוקים, מצופים שוקולד וכדומה): לפתוח כ-10%, אם נמצאה נגיעות - לפתוח את כולם.</p> <p>בוטנים בקליפתם הקשה: ראה אגוזים בקליפתם הקשה.</p> <p>פיסטוקים: מקלפים ומתבוננים אם יש "קורי משי" או זחלים. חוצים כ-10% ובודקים אם יש נגיעות פנימיות. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים.</p>
----------------	---

3. פירות הנגועים לעיתים קרובות בתולעים מוחזק כנגוע

חבובים	חוצים את הפרי ובודקים אם מצוי זחל או מחילה עם פירורים כהים ומסירים את האזור הנגוע.
חרובים	לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבדוק אם מצויים פירורים, קורי משי או תולעים וחרקים.
פטל	נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכולו.
צימוקים	<p>עקב נגיעות רבה המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בצימוקים מייצור מיוחד "ללא תולעים", שאינם טעונים בדיקה. פירות נקודות מכירה בטל' 03-6779765, 052-7617341. כמו כן אפשר להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים מייצור רגיל, יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות, כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית, אותם יש לבדוק בדיקה יסודית כדלהלן:</p> <ol style="list-style-type: none"> להשרות את הצימוקים במים חמים במשך כרבע שעה לפחות. לשפשף אותם היטב ביד ולהמתין דקה. להעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצויים תולעים או חרקים חומים במים. במידה ונתגלתה נגיעות, אין להשתמש היות והם עלולים להיות נגועים מבפנים. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת זרם מים חזק.
תות עץ	נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכולו.
תות שדה	<p>קיימת נגיעות כלל-עולמית של "טריפסים" קטנים המסתתרים בשקעים שעל התותים שאינם יורדים בשטיפות הרגילות ולכן מומלץ לאכל תותים רק לאחר ניקויים באחד משני האופנים:</p> <p>אופן א: לחתוך בסכין את העלה הירוק עם כמ"מ מהפרי ולהסיר סדקים, חריצים עמוקים או איזורים פגומים.</p> <p>להשרות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 3 דקות, לשפשף מעט בתוך המים, ולשטוף היטב (בכל פעם מעט תותים) תחת זרם מים חזק באופן שהמים יגיעו לכל חלקי הפרי. יש לחזור על הפעולה שלוש פעמים ולאחר מכן לטחון או לבשל.</p> <p>אופן ב: לקלף שכבה דקה מהפרי מכל צדדיו (כל השכבה החיצונית כולל חריצים עמוקים ומקום חיבור העלה) ולשטפו היטב במים לאחר הקילוף.</p>
תאנים (טירות ומיובשות)	נגיעות רבה ובדיקתן קשה ומורכבת. אופן הבדיקה מובאר בספר "בדיקת המזון כהלכה".

מענה לשאלות בטל' 02-5325588 בבוקר ובערב בשעה 11:00-12:00 וביום שישי משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת.
ניתן להאזין לשיעור הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039

ספרי "בדיקת המזון כהלכה" ניתן להשיג בחנויות הספרים - עכשו גם באנגלית! למשלוח בדואר: 02-5806612

מותר לשכפל ולהפיץ דף זה לזיכוי הרבים מבלי לשנותו
ניתן להשיג בטל' 9766653-08 או בדואר"ל: E-mail: vaiem@netvision.net.il