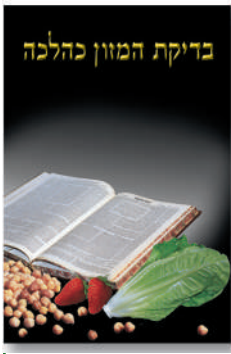


# ט"ו בשבט ללא תולעים

על פי ספרי הרב משה ויא שליט"א "בדיקת המזון כהלכה"

## תשפ"ד

### 1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים



פסיפלורה	חמוציות	אתרוג מסוכר	אבטיח
פקאן מסוכר ("פקאן סיני")	לדר (באריזה סגורה)	בננה	אבוקדו
קוקוס (שלם וטחון)	מלון עגול	בננה צ'יפס	אגוז אורן (צנובר)
קרמבולה (פרי הכוכב)	מנגו	דובדבנים מיובשים	אגוז ברזיל
שזיפים מיובשים	ערמונים (קלופים וקלויים, באריזה הרמטית)	ללא חרצנים (תוצרת ארה"ב בלבד)	אגוז מקדמיה
שימורי משמש	פאפאיה	חבושים תוצרת חו"ל (בעלי קליפה צהובה חלקה)	אגוז פקאן בקליפה אגס
תפוז סיני מסוכר			אננס בשימורים (בסירופ)
תפוח עץ (טרי ומיובש)			

### 2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

אגוזים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בונדוק ושקדים)	בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז נראה מכוסרם.
אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים	בודקים אותם משני צידיהם. אגוז בו נמצאו "קורי משי", סימני כרסום או נקב, חוצים ובודקים אותו מבפנים. אם נמצאה תולעת, יש לחצות ולבדוק את כולם מבפנים (גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים).
אגוזי פקאן קלופים	בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים כהים עגולים.
אגוזי מלך קלופים	1. מנערים בתוך מסננת בעלת חורים גדולים על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים או תולעים בנשורת. 2. 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 אם ישנם תולעים, חרקים או "קורי משי" בין החתיכות.
אגוז קשוי	בודקים את כל האגוזים מבחוץ. אגוז מכוסרם או מנוקב, חוצים ובודקים אותו בין שני החצאים. אם נמצאה תולעת, יש לחצות את כולם. (מעט פירורים חומים דקים בין החצאים הם שאריות הקליפה ולא נגיעות). (גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בין שני החצאים).
אוכמניות	<b>קפואות (מלית):</b> יש להשתמש במלית עם כשרות מהודרת, רצוי לטחון בבלנדר. <b>טריות:</b> ראה ספר בדיקת המזון כהלכה, כרך ב'. <b>מיובשות:</b> קשה לבדוקם. לרכוש רק את המשווקות תחת כשרות מהודרת.
אנונה	לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות בבשר הפרי.
אננס	<b>טרי:</b> לקלף ולהסיר את כל החללים החומים המצויים תחת הקליפה. <b>מיובש עם סוכר:</b> להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבוב או חרק. <b>מיובש טבעי:</b> לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי. <b>משומר במיץ טבעי:</b> עדיף להשתמש בשימורי אננס בסירופ.
אפרסמון	להוריד את ה"עלה" (שסביב העוקץ) ולשטוף היטב. אם הפרי רך מאד, לבדוק בפנים אם מצויות שם רימות לבנות. (נקודות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן סימן לנגיעות).
אפרסק	<b>בשימורים:</b> להתבונן אם מצוי זחל בפירות או בסירופ.
גויאבה	לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משני צידיה אם מצויה רימה. צבע הרימות כצבע הפרי, עם נקודה שחורה קטנה בראשן. <b>שיטה חלופית:</b> לקלף את הפרי ולהתבונן אם מצוי אזור כהה רך במיוחד או נקב קטן. לחתוך אזור זה ולהתבונן אם מצויות רימות בתוך הפרי.
דובדבנים	<b>מסוכרים (ללא חרצנים):</b> לחצות אחדים למדגם (כ-10%) ולבדוק אם יש תולעת. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם ולבדוקם מבפנים. <b>בסירופ:</b> תוצרת אירופה: מתוקים - לפתוח כל אחד ולבדוק. חמוצים בדרך כלל נקיים. תוצרת ארה"ב: בחזקת נקי. <b>מיובשים עם החרצן (מצומקים):</b> בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. <b>מיובשים (ללא חרצן):</b> תוצרת ארה"ב בלבד. בחזקת נקיים.
זיתים	<b>זיתים ירוקים או מושחרים:</b> אם יש כתם כהה, לחצות ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. <b>זיתים שחורים:</b> יש לחצותם ולבדוקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. <b>טבעות זיתים (ירוקים או מושחרים):</b> לשטוח על צלחת וכדומה ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.
לדר ללא אריזה	להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובון או נמלה.
משמש מיובש	<b>פרי שלם:</b> לחצות ולבדוק כנגד האור משני הצדדים. <b>פרי חצוי:</b> להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.
ענבים	1. מחלקים את האשכולות הצפופים לחלקים קטנים. משרים את הענבים במים עם מעט סבון נוזלי ושוטפים היטב במים זורמים. 2. מסתכלים על כל עינב. אם רואים כתם כהה החודר לתוך העינב, חותכים שם ובודקים אם יש תולעת בתוכו.
ערמונים בקליפתם הקשה	לחצות ולבדוק מבפנים אם מצויה תולעת או פירורים כהים, (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול).
פירות מיובשים: אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו, קיווי, פאפאיה	להתבונן משני הצדדים אם נצמד זבובון 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

<b>רימון</b>	אם מצוי נקב בקליפה, פותחים ובודקים אם יש תולעת. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה בין הגרגרים. פס חום על הגרגר אינו סימן לנגיעות.
<b>שסק</b>	לפתוח ולבדוק את ה"כתר" שבתחתית הפרי, אליו עלולים לחדור חרקים קטנים. מגינה פרטית לחצות ולבדוק אם מצויות תולעים בבשר הפרי.
<b>שקדים</b>	ראה אגוזים.
<b>תמר</b>	לחצות בסכין, להוציא את הגלעין ולבדוק משני הצדדים כנגד האור (לחפש חרק כהה באורך 2-3 מ"מ או תולעת בד"כ מתה, מיובשת וכהה).
<b>תמר לח (קפוא)</b>	בדרך כלל נקי, טוב לחצות ולבודקו.

**הדריים:**  
**תפוז, קלמנטינה, לימון, אתרוג, פומלה, אשכולית, פומלית**

**נגיעות חיצוניות:** מצויה בכל פירות הדר לעתים קרובות מצויות כנימות בצבע חום או אפור כהה על קליפת הפרי. לאחר הקילוף והחיתוך יש לבדוק שהכנימות לא נצמדו לפרי, וכן שלא עברו מהיד או מהסכין לפרי. לחילופין ניתן לשטוף היטב את הפרי אחרי הקילוף. אם רוצים להשתמש בקליפה - לשפשף במברשת קשה או בכרית מתכת ('ננס') עם נוזל לניקוי כלים, לשטוף ולבדוק שלא נותרו כנימות.

**נגיעות פנימיות:** עלולה להימצא בתפוזים, קלמנטינות ואשכוליות עלול להיות נגוע ברימות לבנות. נגיעות זו נדירה כאשר הפרדסים מטופלים היטב, בפרט בעונת החורף. פירות מעצים לא מטופלים כגון מגינה פרטית, או מערבים בשנת שמיטה וכן פירות בעונת הקיץ עלולים להיות נגועים יותר.

א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם ישנו כתם חום או אזור רך במיוחד הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבדוק אם יש חדרה של רימות במקום זה.

ב. אם הפרי רך במיוחד או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא פרי נגוע, יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותה קניה.

**מיץ הדרים - סחוט ביתי:** רצוי לנקות את הפירות בכרית מתכת ונוזל לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ. לחילופין, ניתן לסנן דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה.

**סחוט טבעי מסחרי:** רצוי לסנן את המיץ במסננת צפופה.

**פיצוחים**

**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.

**גרעיני אבטיח:** לפתוח ולבדוק מדגם של כ-10%. אם נמצאה נגיעות, יש לפתוח ולבדוק את כולם.

**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 - אין להשתמש.

ב. לפזר את הגרעינים על משטח לבן ולבדוק ביניהם, אם נמצאו תולעים - אין להשתמש.

**בוטנים:** לבדוק את כולם מבחוץ. בוטן בו נמצאו סימני כרסום או סימן של חדירת תולעת, חוצים ובודקים אם יש בו נגיעות פנימיות. אם נמצאה תולעת, יש לחצות את כולם ולבדוק מבפנים. [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים]. בסוף הקיץ ובסתיו דרושה תשומת לב מיוחדת.

**בוטנים טחונים:** ראה אגוזים קצוצים.

**בוטנים מצופים (קבוקים, מצופים שוקולד וכדומה):** בכשרות מהודרת בד"כ נקיים.

**בוטנים בקליפתם הקשה:** ראה אגוזים בקליפתם הקשה.

**פיסטוקים:** מקלפים ומתבוננים אם יש "קורי משי" או זחל. פיסטוק עליו נראו סימני נגיעות, חוצים ובודקים אם יש בו נגיעות פנימיות. אם נמצאה תולעת, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים. [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים].

### 3. פירות הנגועים לעיתים קרובות בתולעים מוחזק כנגוע

<b>היבסיקוס</b>	מצויה בהם נגיעות גבוהה ואין שיטה בטוחה לנקותם.
<b>חבושים תוצרת הארץ</b>	חוצים את הפרי. אם מצוי זחל או מחילה עם פירורים כהים, מסירים את האזור הנגוע. אפשר לבדוק לאחר הבישול.
<b>חרובים</b>	לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבדוק אם מצויים פירורים, קורי משי או תולעים וחרקים.
<b>פטל</b>	נגוע וקשה לבודקו. יש להימנע מלאכולו.
<b>צימוקים</b>	עקב נגיעות פנימיות המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים, יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות, כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית, אותם יש לבדוק בדיקה יסודית כדלהלן: 1. להשרות את הצימוקים במים חמים במשך כרבע שעה. 2. לערבב ולהעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצויים תולעים או חרקים חומים במים. 3. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת מים זורמים. <b>צימוקים מיצור ביתי.</b> ניתן להכין צימוקים נקיים בתנור ביתי. ראה הוראות בספר בדיקת המזון כהלכה ח"ב.
<b>תות עץ</b>	נגוע וקשה לבודקו. יש להימנע מלאכולו.
<b>תות שדה</b>	קיימת נגיעות כלל-עולמית של "טריפסים" קטנים המסתתרים בשקעים שעל התותים ואינם יורדים בשטיפות הרגילות; לכן מומלץ לאכול תותים רק לאחר ניקויים באחד משני האופנים: <b>אופן א:</b> לחתוך בסכין את העלה הירוק עם שכבה דקה מהפרי ולהסיר סדקים, חריצים עמוקים או איזורים פגומים. להשרות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 3 דקות, לשפשף מעט בתוך המים, ולשטוף היטב (בכל פעם מעט תותים) תחת זרם מים באופן שהמים יגיעו לכל הצדדים. יש לחזור על ההשריה והשטיפה שלוש פעמים ולאחר מכן לטחון או לבשל. <b>אופן ב:</b> לקלף שכבה דקה מהפרי מכל צדדיו (כל השכבה החיצונית כולל חריצים עמוקים ומקום חיבור העלה) ולשטוף במים לאחר הקילוף. <b>תות שדה קפוא:</b> לרכוש רק עם הכשר מהודר ולנהוג לפי ההוראות המופיעות על האריזה. <b>תות שדה מסוכר (מיובש עם סוכר):</b> בחזקת נקי.
<b>תותי גוג'י (גוג'י ברי - מוצר בריאות, הנמכר בחנויות טבע)</b>	מצויה בהם נגיעות גבוהה, ואין שיטה בטוחה לנקותם. אפשר לבשל ולסנן דרך מסננת בד, ולהשתמש בתמצית.
<b>תאנים (טירות ומיובשות)</b>	נגיעות גבוהה ובדיקתן קשה ומורכבת. אופן הבדיקה מבואר בספר "בדיקת המזון כהלכה".

מענה לשאלות בטל' 02-5325588 בבוקר ובערב בשעה 11:45-10:45 וביום שישי משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת. ניתן להאזין לשיעורי הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039 • לצפיה באתר: www.kolhalashon.com

שיעור מקוצר לבדיקת פירות ט"ו בשבט ועדכונים שוטפים בקו העדכונים: 073-2951387