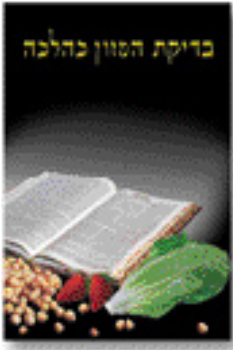


ט"ו בשבט ללא תולעים

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



1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

אבטיח	אננס בשימורים	מלון עגול	צימוקים (מייצור מיוחד "ללא תולעים", ראה פרטים במדור 3).
אבוקדו	אתרוג מסוכך	מנגו	
אגוז אורן (צנובר)	בננה	פאפאיה מחו"ל	קוקוס (שלם וטחון)
אגוז ברזיל	בננה צ'יפס	(טרי בשימורים ומיובש)	קרמבולה
אגוז מקדמיה	גרעינים לבנים	פסיפלורה	רימון (מגידול מסחרי)
אגוז פקאן בקליפה	חמוציות	פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	שזיפים מיובשים
אגס	לדר (באריזה סגורה)		שימורי אפרסקים
			שימורי משמש
			שסק (מגידול מסחרי)
			תפוז סיני מסוכך
			תפוח עץ (גם מיובש)

2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

בטת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז או השקד נראה מכוסרם.	אגוזים ושקדים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בונדוק)
בודקים אותם משני צידיהם, אם יש "קורי משי", סימני כרסום או נקב. חוצים כעשרה אחוז ובודקים בפנים. נמצאה נגיעות, יש לבדוק את כולם מבפנים.	אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים
בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים עגולים.	אגוזי פקאן 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.	אגוזי מלך קלופים
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.	אגוזים ושקדים קצוצים
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).	אגוז קשוי
להתבונן משני הצדדים. רצוי לשטוף.	אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי מיובשים
(מלית בסירופ) בכשרות מהודרת: בחזקת נקי. יש עדיפות לטחון בבלנדר.	אוכמניות
לקלף ולשטוף. לפתוח, לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.	אנונה
טרי: לקלף ולהסיר את כל החללים החומים.	אננס
מיובש עם סוכר: להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבוב או חרק.	אפרסמון
מיובש טבעי: לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי.	דובדבנים
להוריד את העלה" (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).	זיתים
מסוכרים: תוצרת אירופה - לפתוח אחדים למדגם (כ-10%). לבדוק אם יש תולעת. נמצאה נגיעות, יש לפתוח את כולם ולבודקם מבפנים.	
תוצרת ארה"ב - בחזקת נקי.	
מיובשים (מצומקים): בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. בסירופ: לפתוח כל אחד ולבדוק.	
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 מושחרים): לשטוף ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.	
להתבונן כנגד האור אם נצמד זבוב או נמלה.	
פרי שלם: לשטוף מבחוץ, לפתוח ולבדוק כנגד האור.	לדר ללא אריזה משמש מיובש
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.	פיסטוקים
מקלפים ומתבוננים אם יש "קורי משי" או זחלים. חוצים כ-10% ובודקים אם אין נגיעות פנימיות. נמצאה נגיעות, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים.	קיווי
לעיתים רחוקות מצויות כנימות לבנות או חומות על קליפת הפרי. יש להזהר שלא תעבורנה לפרי בעת הקילוף, או לשטוף את הפרי המקולף. פנים הפרי בחזקת נקי.	רימון (מגינה פרטית)
להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה.	שקדים
ראה אגוזים.	תמר לח
בדרך כלל נקי, טוב לפתחו ולבודקו.	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).	

לע"נ הר"ר אברהם חיים בן הר"ר יצחק ע"ה
ולע"נ מרת יראת קיילא חוה בת הר"ר חיים הכהן ע"ה

הדרים:
תפוז, מנדרינה,
קלמנטינה, לימון,
אתרוג, פומלה,
אשכולית, פומלית

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.

נגיעות פנימיות: עלולה להימצא בתפוזים, קלמנטינות, מנדרינות ואשכוליות
עלול להיות נגוע ברימות זבוב הפירות, שהן תולעים בצבע לבן. נגיעות זו נדירה כאשר הפרדסים מטופלים היטב, בפרט בעונת החורף. תפוזים מעציים לא מטופלים כגון מגינה פרטית, או מערבים בשנת שמיטה וכן תפוזים בעונת הקיץ עלולים להיות נגועים יותר.
א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם ישנו כתם חום או אזור ממוסמס הנמשך לתוך פנים התפוז, ולבדוק אם יש חדירה של רימות במקום הזה.

ב. אם הפרי רך-ממוסמס או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא תפוז נגוע, יש לבדוק היטב את כל התפוזים מאותה קניה.

מיץ תפוזים - סחוט טבעי (ביתי או מקיסק): רצוי לסנן דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה. לחילופין, ניתן לנקות את הפירות בכרית מתכת ונזל לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ.

פיצוחים

גרעינים לבנים: מוחזקים כנקיים.

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

גרעינים שחורים: מצויה בהם נגיעות גבוהה.

עם קליפה: צריך לקלף כל אחד ולבדוק.

קלופים: א. לסנן דרך מסננת של אטריות על גבי משטח לבן ולהתבונן אם נשרו חרקים.
ב. לבדוק את הגרעינים משני צידיהם, אם יש בהם נקב או סימני כרסום.

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 כולם.

בוטנים טחונים: ראה אגוזים קצוצים.

בוטנים מצופים (קבוקים, מצופים שוקולד וכדומה): לפתוח כ-10%, אם נמצאה נגיעות - לפתוח את כולם.

בוטנים בקליפתם הקשה: ראה אגוזים בקליפתם הקשה.

3. פירות הנגועים לעיתים קרובות בתולעים מוחזק כנגוע

גויאבות

1. להתבונן אם מצויות כנימות על קליפת הפרי, ולהסירן.
2. לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משני צידיה.
צבע התולעים כצבע 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.

חבשים

חרובים

פטל

צימוקים



חוצים את הפרי ובודקים אם מצוי זחל או מחילה עם פירורים כהים ומסירים את האזור הנגוע.
לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבדוק אם מצויים פירורים, קורי משי או תולעים וחרקים.
נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכול.

עקב נגיעות רבה המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בצימוקים מייצור מיוחד "ללא תולעים", שאינם טעונים בדיקה. פירוט נקודות מכירה בטל' 03-6779765, 052-7617341. כמו כן אפשר להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים מיצור רגיל, יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות, כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית, אותם יש לבדוק בדיקה יסודית כדלהלן:

- 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.

4. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת זרם מים חזק.

נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכול.

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:

אופן א': לחתוך בסכין את העלה הירוק עם כמ"מ מהפרי ולהסיר סדקים, חריצים עמוקים או איזורים פגומים.

להשרות במים עם מעט סבון נזלי 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.

אופן ב': לקלף שכבה דקה מהפרי מכל צדדיו (כל השכבה החיצונית כולל חריצים עמוקים ומקום חיבור העלה) ולשטפו היטב במים לאחר הקילוף.

נגיעות רבה ובדיקתן קשה ומורכבת.

אופן הבדיקה מבואר בספר "בדיקת המזון כהלכה".

תות עץ

תות שדה



תאנים

(טירות ומיובשות)

מענה לשאלות בטל' 02-5325588 בבוקר ובערב בשעה 12:00-11:00 וביום שישי משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת.

ניתן להאזין לשיעורי הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039

ספרי "בדיקת המזון כהלכה" ניתן להשיג בחנויות הספרים. למשלוח בדואר: 02-5806612

מותר לשכפל ולהפיץ דף זה לזיכוי הרבים מבלי לשנותו

ניתן להשיג בטל' 9766653-08 או בדוא"ל: E-mail: vaitem@netvision.net.il