

ט"ו בשבט ללא תולעים

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

1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

אבטיח	אננס בשימורים	פאפאיה מחו"ל	קרבולה
אבוקדו	אתרוג מסוכך	(טרי בשימורים ומיובש)	שיזים מיובשים מקליפורניה
אגוז אורן (צנובר)	בננה	פסיפלורה	שימורי אפרסקים
אגוז ברזיל	בננה צ'יפס	פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	שימורי משמש
אגוז מקדמיה	גרעינים לבנים	מלון עגול	שסק (מגידול מסחרי)
אגוז פקאן בקליפה	חמוציות	מנגו	תפוז סיני מסוכך
אגס	לדר (באריזה סגורה)	קוקוס	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 מכוסה.
אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים	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 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 מכוסים 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).
אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי מיובשים	להתבונן משני הצדדים. רצוי לשטוף.
אנונה	לקלף ולשטוף. לפתוח, לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.
אננס	טרי: לקלף ולהסיר את כל החללים החומים. מיובש עם סוכר: להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבובון 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, מקפלים באותו מקום ומתבוננים אם מצויות רימות לבנות בפרי. (נקודות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן מהוות סימן לנגיעות).
דובדבנים	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.
זיתים	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.
לדר ללא אריזה משמש מיובש	להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובון או נמלה.
ערמונים פיסטוקים	פרי שלם: לשטוף מבחוץ, לפתוח ולבדוק כנגד האור. פרי הנמכר חצוי: להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.
קיווי	לחצות ולבדוק מבפנים (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול).
רימון שקדים	מקפלים ומתבוננים אם יש "קורי משי" או זחלים. חוצים כ-10% ובודקים אם אין נגיעות פנימיות. נמצאה נגיעות, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים.
תמר לח תמר מיובש	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. להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה. ראה אגוזים. בדרך כלל נקי, טוב לפתוח ולבודק. 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

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

פיצוחים

נגיעות חיצוניות: מצויה בכל פירות ההדר על הקליפה מצויות כנימות 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 נוזל 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 מעצים לא מטופלים כגון מגינה פרטית, או מערבים בשנת שמיטה וכן תפוזים בעונת הקיץ עלולים להיות נגועים יותר.

א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלכן 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 ונוזל לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ.

גרעינים לבנים: מוחזקים כנקיים.

גרעיני אבטיה: 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.

ג. לשבור חלק מהגרעינים ולהתבונן אם מצויה נגיעות פנימית. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם ולבדוק בפנים.

בוטנים: לבדוק את כולם מבחוץ אם ישנם חורים, סימני כרסום או סימן של חדירת תולעת.

לחצות כ-10% למדגם ולבדוק אם יש נגיעות פנימית.

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

חבשים

חרובים

פטל

צימוקים



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.

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 בצימוקים, יש לבצע בדיקה יסודית כדלהלן:

1. להשרות את הצימוקים במים חמים במשך כרבע שעה לפחות.

2. לשפשף אותם היטב ביד ולהמתין דקה.

3. 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.

יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית.

לעת עתה יש לבדוק באופן זה גם צימוקים בקופסאות מקוריות מקליפורניה.

הערה: ניתן לייבש ולצמק בחזרה את הצימוקים הבדוקים ע"י חימום בתנור בחום נמוך.

חמוציות יכולות לשמש כתחליף לצימוקים.

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 נוזלי (אמה) 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) ולשטוף 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: vaieam@netvision.net.il