

ט"ו בשבט ללא תולעים

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

מעודכן לשנת תש"ע

1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים



שזיפים מקליפורניה (בקופסאות מקוריות)	פאפאיה מחו"ל (טרי ומיובש)	אננס בשימורים	אבטיח
שימורי אפרסקים	פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	אתרוג מסוכך	אבוקדו
שימורי משמש	מלון עגול	בננה	אגוז אורן (צנובר)
תפוז סיני מסוכך	מנגו	בננה צ'יפס	אגוז ברזיל
תפוח עץ (גם מיובש)	קוקוס	גרעינים לבנים	אגוז מקדמיה
	קרמבולה	חמוציות (באריזות מקוריות)	אגוז פקאן בקליפה
	רימון מגידול מסחרי	לדר (באריזה סגורה)	אגס

2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז או השקד נראה מכוסם.	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 מכוסמים 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 קשיו
להתבונן משני הצדדים. רצוי לשטוף.	אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי מיובשים
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. 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).	אננס
מסוכרים: לפתוח אחדים למדגם (כ-10%). לבדוק אם יש תולעת. נמצאה נגיעות, יש לפתוח את כולם ולבודקם מבפנים. מיובשים (מצומקים): בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. בסירופ: לפתוח כל אחד ולבדוק.	אפרסמון
זיתים ירוקים: אם יש כתם חום, לפתוח ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. זיתים שחורים ומושחרים: יש לפותחם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. טבעות זיתים (ירוקים או מושחרים): לשטוח ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת. בתפוזרת: לשטוף במים. באריזות מקוריות מחו"ל: אין צורך לשטוף.	דובדבנים
להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובן או נמלה.	זיתים
פרי שלם: לשטוף מבחוץ, לפתוח ולבדוק כנגד האור. פרי הנמכר חצוי: להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור. לחצות ולבדוק מבפנים (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול).	חמוציות
מקלפים ומתבוננים אם יש "קורי משי" או זחלים. חוצים כ-10% ובודקים אם אין נגיעות פנימית. נמצאה נגיעות, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים.	לדר ללא אריזה משמש 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.	ערמונים
לשטוף היטב. רצוי לחצות, ולשטוף מבפנים. ראה אגוזים.	פיסטוקים
בדרך כלל נקי, טוב לפתוח ולבודקו.	קיווי
	שזיף מיובש שקדים
	תמר לח
	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, 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 תחדרנה 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 חזירה 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 מקיוסק): רצוי לסנן דרך מסננת לאחר הסחיטה. לחילופין, ניתן לנקות את הפירות בכרית מתכת ונוזל לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חזירת 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 צדיהם, 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 חזירת 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.

פיצוחים

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 בראשן) 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.

חבויים

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.

צימוקים



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.

תות שדה



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".

תאנים

(טירות ומיובשות)

הרב ויא שליט"א עונה לשאלות בטל 02-5325588 בערב בשעה 11:00-12:00 וביום שישי משעה 2:00 עד כניסת שבת.
ניתן להאזין לשיעורי הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל 03-6171039

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

מותר לשכפל ולהפיץ דף זה לזיכוי הרבים מבלי לשנותו - ניתן להשיג בטל 02-5867047