

בדיקת הסימנים
שנהוג לאוכלם
בסעודות ליל
ראש השנה



כל הסימנים שהם גידולי קרקע חייבים בהפרשת תרומות ומעשרות (אלא אם כן מפורט אחרת)

מתוך אתר החברה:

חטיבת הירקות והפירות בתנובה נסגרה בסוף שנת 2004. מאז חדלה תנובה להפעיל את השותפויות הסיטונאיות שהיו לה ברחבי הארץ, וכל שיווקי הפירות והירקות הסיטונאים בארץ המספקים תוצרת ללקוחות- חנויות, מוסדות וכו', שייכים כיום לגורמים פרטיים שאינם קשורים לתנובה.

אשר על כן, אין לתנובה ולמערכת הכשרות שלה כל קשר וכל אחריות על הפירות והירקות הנמצאים בשווקים הסיטונאים או בחנויות הפירות והירקות.

תנובה 

**לכן, הקונה פירות או ירקות במקום שאין תעודת כשרות המציינת שהם "ללא חשש טבל",
צריך להפריש תרומות ומעשרות מספק. ההפרשה היא ללא ברכה.**

תמר



בעיות כשרות בסימן ופתרון

ערלה - אין חשש ערלה בתמרים
חרקים:

תמר לח - בדרך כלל נקי, אך רצוי לחצות אותו, להוציא את הגלעין ולהתבונן בפרי.

תמר יבש - לחצות ולהוציא את הגלעין. לבדוק היטב כנגד האור בצד הפנימי וגם בצד החיצוני, שאין נקודות שחורות או רימות. לעיתים ישנם גבישי סוכר לבנים, שאינם מעידים על הימצאות חרקים.

תמר

הנגיעות נראית בבירור מול האור



תמר

הנגיעות נראית בבירור מול האור



תמר

הנגיעות נראית בבירור מול האור



בתמונה זו נראית הפסולת שהפרישו התולעים על גבי הבשר של התמר. הפסולת מהווה אינדיקציה שהיתה שם תולעת וייתכן שהיא עדיין שם.
הדין: לא לאכול. אלא אם כן מנקים את כל הפסולת ומוודאים שאין שם חרק.

תמר

מקרים מיוחדים

תמר עם ריקבון
שלא ניתן לבודקו



תמר מיובש שעדיין יבש
מבפנים עם חרק בתוכו



תפוח בדבש

בעיות כשרות בסימן ופתרון

תפוח עץ:

ערלה: לא מצויים כיום זני תפוחי עץ שיש בהם אחוז ערלה גבוה.

ציפוי: אין בעיה של כשרות בציפוי המבריק (שלאק) שיש על גבי התפוחים. כיום משתמשים בשלאק כשר. בתפוחי עץ מחו"ל יתכן שיש ציפוי אסור ויש לקלפו.

דבש:

הדבש כשלעצמו הוא מוצר כשר גם בלי ציון כשרות, אולם לאחרונה התברר, שיש חברות המוסיפות **לדבש** חומרים נוספים על מנת להגדיל את נפח הדבש ואף מזייפות את הכשרות.

ניתן לראות עדכוני כשרות והודעות לגבי זיופים באתר של "כּוֹשֵׁרוֹת"

www.kosharot.co.il



רוביא - לוביא



בעיות כשרות בסימן ופתרון

נגיעות וחרקים:

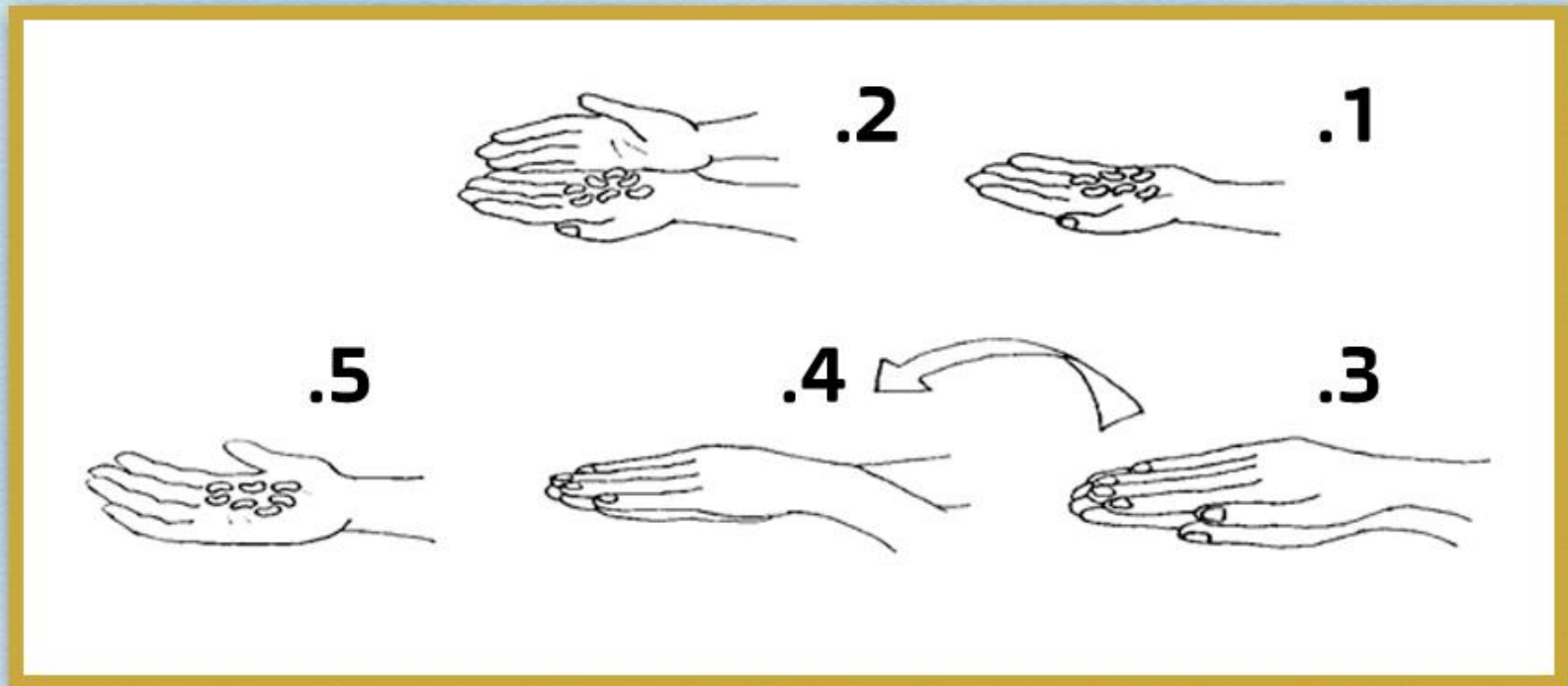
שעועית לבנה יבשה - יש להשרות במים כעשר שעות, לבדוק על גבי היד (כחמישה- שישה פולים כל פעם), כאשר הופכים את הפולים מיד ליד כדי לראות את שני צדדי השעועית.

שעועית ירוקה טרייה - לעיתים נגועה בתולעים החודרות לתוך התרמיל. יש לבדוק בבדיקה מדגמית: לקחת שלושה תרמילים משלושה מקומות שונים בשקית (תרמיל אחד מכל מקום), להתבונן מבחוץ ולחפש נקבים. לאחר מכן, יש לחצות את התרמיל לכל אורכו, ולבדוק אותו מבפנים. אם שלושת התרמילים נקיים אפשר להשתמש בכל תכולת השקית בלי בדיקה נוספת.

שעועית ירוקה קפואה - מוחזקת כנקייה, ואין צורך לבדוק אחד אחד. בכל אופן, ראוי להתבונן בשעועית לפני הבישול.

רוביא - לוביא

כך יש לבדוק את השעועית היבשה:



רוביא - לוביא

בעיות כשרות בסימן ופתרון- המשך

חילבה:

נגיעות וחרקים:

גרגירים - טעונים בדיקה לפני הטחינה. צורת הברירה: לפרוס על גבי מגש את הגרגירים ולהתבונן בין הגרגירים שאין נגיעות.

אבקה - אבקה טריה אינה צריכה בדיקה. אבקה שאינה טריה, ראוי לבדוק שאין בה רימות. כמו כן, בתהליך ההשריה, יש לבדוק שאין חרקים צפים במים. תרומות ומעשרות - החילבה לרוב גדלה בחו"ל ופטורה מתרומות ומעשרות. אם ידוע שגדלה בארץ, יש להפריש ממנה תרומות ומעשרות.

פול מצרי (דיג'רה):

גרגירים יבשים - לבשל ולפתוח אחד אחד לפני האכילה.

פול טרי:

נבדק כפי שבדקים שעועית ירוקה טריה

כרתתי (כרישה, לוף)

בעיות כשרות בסימן ופתרון

נגיעות וחרקים - הכרתתי נגוע לכל אורכו בחרקים (טריפסים).

*** מומלץ ביותר להשתמש בגידול ללא חרקים.**

כאשר אין משתמשים בגידול מיוחד ללא חרקים, יש לנקות את הכרתתי
כלדהלן:

חותכים כחצי ס"מ מחלקו התחתון של הכרתתי עם השורש וזורקים.

חותכים מהכרתתי את העלים הירוקים וזורקים. לאחר שלב זה נותר בידינו רק
חלק צינורי.

חוצים את החלק הצינורי לכל אורכו.

מפרידים את כל השכבות אחת מהשניה, כך שכל העלים יהיו נפרדים ויראו
כחצאי צינור.

משרים את העלים המופרדים במים עם מעט נוזל ניקוי למשך 3 דקות,

משפשפים היטב את העלים עם אצבע או עם ספוג ושוטפים היטב.

כרתת (כרישה, לוף)



2) חותכים מהכרתת את העלים הירוקים. לאחר שלב זה נותר בידינו רק חלק צינורי.

1) חותכים כחצי ס"מ מחלקו התחתון של הכרתת עם השורש.



כרתתו (כרישה, לוף)

3 חוצים את החלק הצינורי
לכל אורכו.



כרתי (כרישה, לוף)

4 מפרידים את כל השכבות
אחת מהשניה, כך שכל העלים
יהיו נפרדים ויראו כחצאי צינור.



כרתי (כרישה, לוף)

5) משרים את העלים המופרדים במים עם מעט
נוזל ניקוי למשך 3 דקות ושוטפים היטב.



סלקא



בעיות כשרות בסימן ופתרון

סלק - הסלק נגוע לעיתים בתולעים החודריות מבחוץ אל תוך גוף הסלק. לאחר הבישול והקילוף יש להתבונן מבחוץ ולראות האם ישנם חורים כאלו. המקום המצוי ביותר הוא בצד העליון במקום יציאת העלים. אם אין חורים, אפשר לחתוך את הסלק לחתיכות תוך כדי הסתכלות.

אם יש חורי מחילות, יש לחתוך לידם כדי לבדוק האם ישנה נגיעות בתוך הסלק. אם נמצאה שם תולעת או נשל של תולעת, אפשר להסיר את המקום הנגוע ולהשתמש בשאר חלקי הסלק.

עלי תרד - נגוע ביותר בשני הצדדים החיצוניים של העלה וגם במחילות הנמצאות בתוך העלה עצמו. בעלי תרד יש להשתמש רק בגידול מיוחד ללא חרקים.

קרא

מנהג ירושלים הוא לקחת דלעת זעירה
(GOURD), ויש לוקחים דלעת.

הדלעת אינה נגועה



רימון



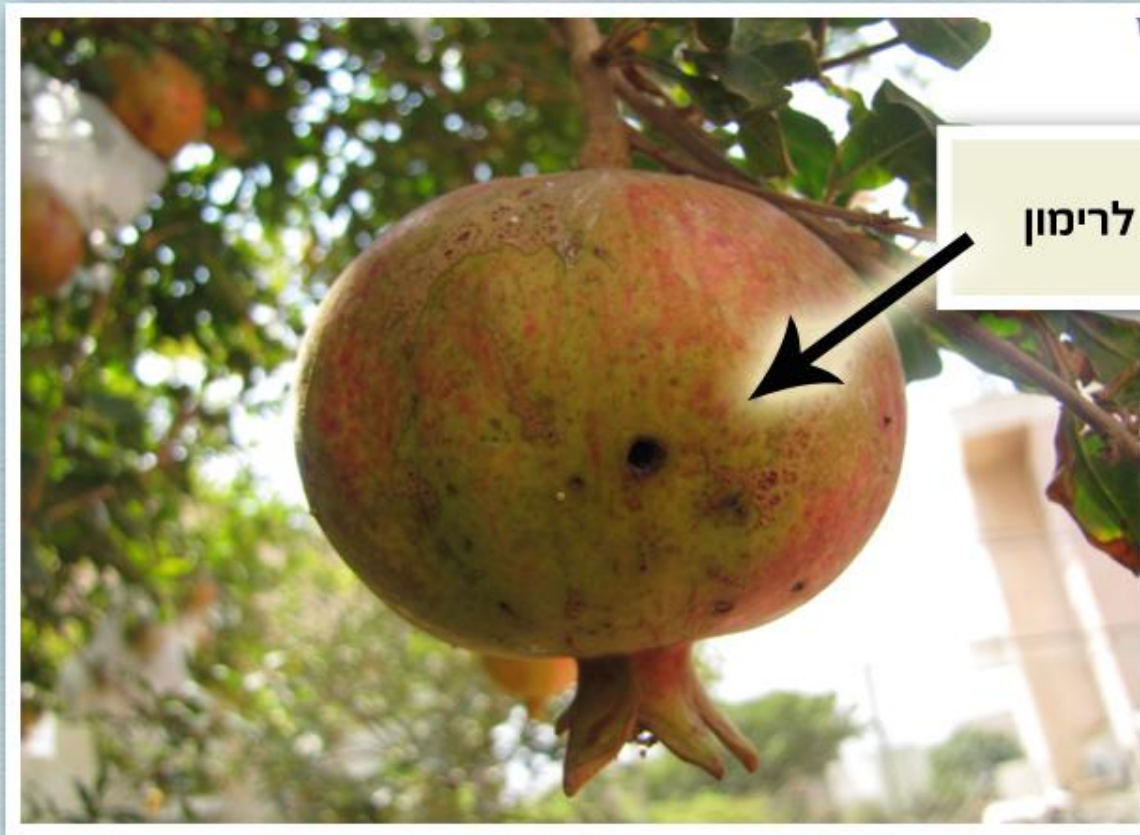
בעיות כשרות בסימן ופתרון

ערלה- במטעים של גידול מסחרי המגיע לחנויות אין כמעט הימצאות של ערלה.

ברימונים שגדלו בתוך גינות פרטיות יש בעיה של ערלה, בעיקר כיון שלא חותכים את הענפים הגדלים ליד העץ, והם מסוגלים להניב פרי בשנים הראשונות שלהם.

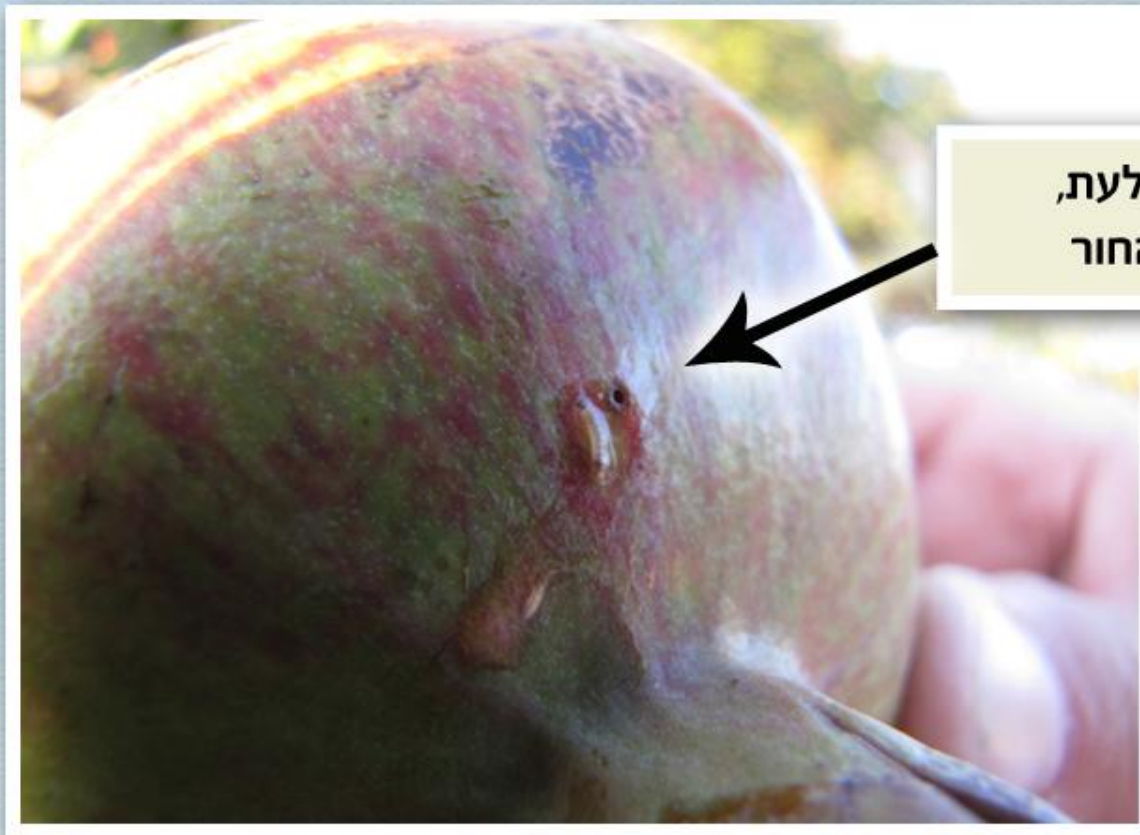
נגיעות וחרקים - יש לבדוק מבחוץ שאין חור כניסה, המלווה לעיתים בכעין מוגלה. במקרה זה, יש להסיר את המקום הנגוע ולהתבונן בתוך הרימון. ברוב המקרים הנגיעות היא מקומית בלבד, ולאחר הסרת המקום הנגוע, ניתן לאכול את שאר הרימון. נקודות קטנות כהות על גבי גרגר הרימון אינן סימן של נגיעות.

רימון



חור חדירה של תולעת לרימון

רימון



חור החדירה של התולעת,
והתולעת שיצאה מהחור

רימון



כאשר פותחים את הרימון רואים שיש חלק נגוע וחלק שאינו נגוע כלל, יש להסיר את המקום הנגוע ולהתבונן בתוך הרימון. ברוב המקרים הנגיעות היא מקומית בלבד, ולכן אחרי הסרת המקום הנגוע ניתן לאכול את שאר הרימון.

דגים



בעיות כשרות בסימן ופתרון

יש לוודא שהדג כשר על ידי שתי אפשרויות:

1. קשקשים על עור הדג (כדוגמת פס קשקשת שמשאירים על גבי העור של נסיכת הנילוס).
2. ציון כשרות של גוף כשרות מוסמך, עם חותם בתוך חותם.

טפילים:

יש בעיית נגיעות קשה בדגים- בראש, בעור ובבטן.

הפתרון: לרכוש דגים שאין בהם חשש נגיעות:

-נסיכת הנילוס

-פילה בקלה (מרלוזה) מארגנטינה

-טונה (בקופסאות שימורים או קפוא)

-אמנון (מושט) פילה קפוא מסין

-סלמון נורבגי- מנורבגיה או מצ'ילה דווקא

**דג טרי מבריכות בארץ-
מרבית הבריכות בארץ
מטופלות ומושגחות.
לכן יש לרכוש במקום שיש
הכשר ואישור על נקיות הדג
מטפילים, בסופרים או
בחנויות דגים.**

ראש של כבש



בעיות כשרות בסימן ופתרון

יש לקיים בכבש את כל דיני השחיטה, לבדוק טריפות ולהקפיד על מליחת הראש כדין (דיני מליחת הראש מופיעים בשו"ע יו"ד סימן ע"א).
לענין ראש של דג, יש לנהוג כמובא לעיל.



כושרות מאחלת לכל בית ישראל

שנה טובה

כתיבה וחתומה טובה

תכלה שנה וקללותיה

תחל שנה וברכותיה



**להזמנת פיקוח בארועים:
אליסף פרשן - 052-5665262**

**להזמנת הרצאות, סדנאות וקורסים:
תומר בן צבי - 052-5802874**

**לשאלות בכשרות:
הרב משה כ"ץ - 052-5665260**

לאחר החגים יפתחו קורסים חצי-שנתיים להכשרת משגיחי כשרות
לקבלת הסמכה מהרבנות הראשית לישראל.