

כושרות
ייעוץ והכוונה בכשרות

**"מצווה לטעום בפה מלא
מתענוג מתיקות זיו הקדושה
הרעננה של ארץ ישראל"**

אורות ישראל ט,ט



לקראת ט"ו בשבט, יש לשים לב לארבעה דברים:

חרקים

כשרות

תרומות
ומעשרות

ערלה



במינים הבאים אין חשש לחרקים הנמצאים בתוכם:

בננה מיובשת



אתרוג מיובש



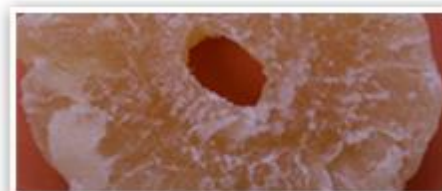
מנגו מיובש



פאפיה מיובשת



אננס מיובש



מאחר שהם מאוד מתוקים ודביקים,
כדאי להתבונן בהם כדי לראות
שלא דבוקים אליהם חרקים מבחוץ.



המינים הבאים טעונים בדיקה:

זית



זית מגידול חקלאי מסודר כמעט תמיד נקי ואין צורך לבודקו, אבל תמיד כדאי להתבונן בו בזמן האכילה. אנו ממליצים לרכוש זתים כבושים רק מחברות מוכרות ועם הכשר מעולה. גידולים מגינה פרטית נגועים בדרך כלל בגלל זבוב העוקץ את הזית ומטיל בתוכו ביצים. מהביצים הללו נולדות תולעים. לפני הכבישה כמעט ואי אפשר לראות את מקום עקיצת הזבוב על גבי קליפת פרי. אחרי הכבישה ניתן לראות בבירור מקומות רכים או מלאים מים בתוך הפרי. מקומות אלו עלולים להיות נגועים בתולעים לבנות, ויש לאכלם בזהירות גדולה.

חרוב



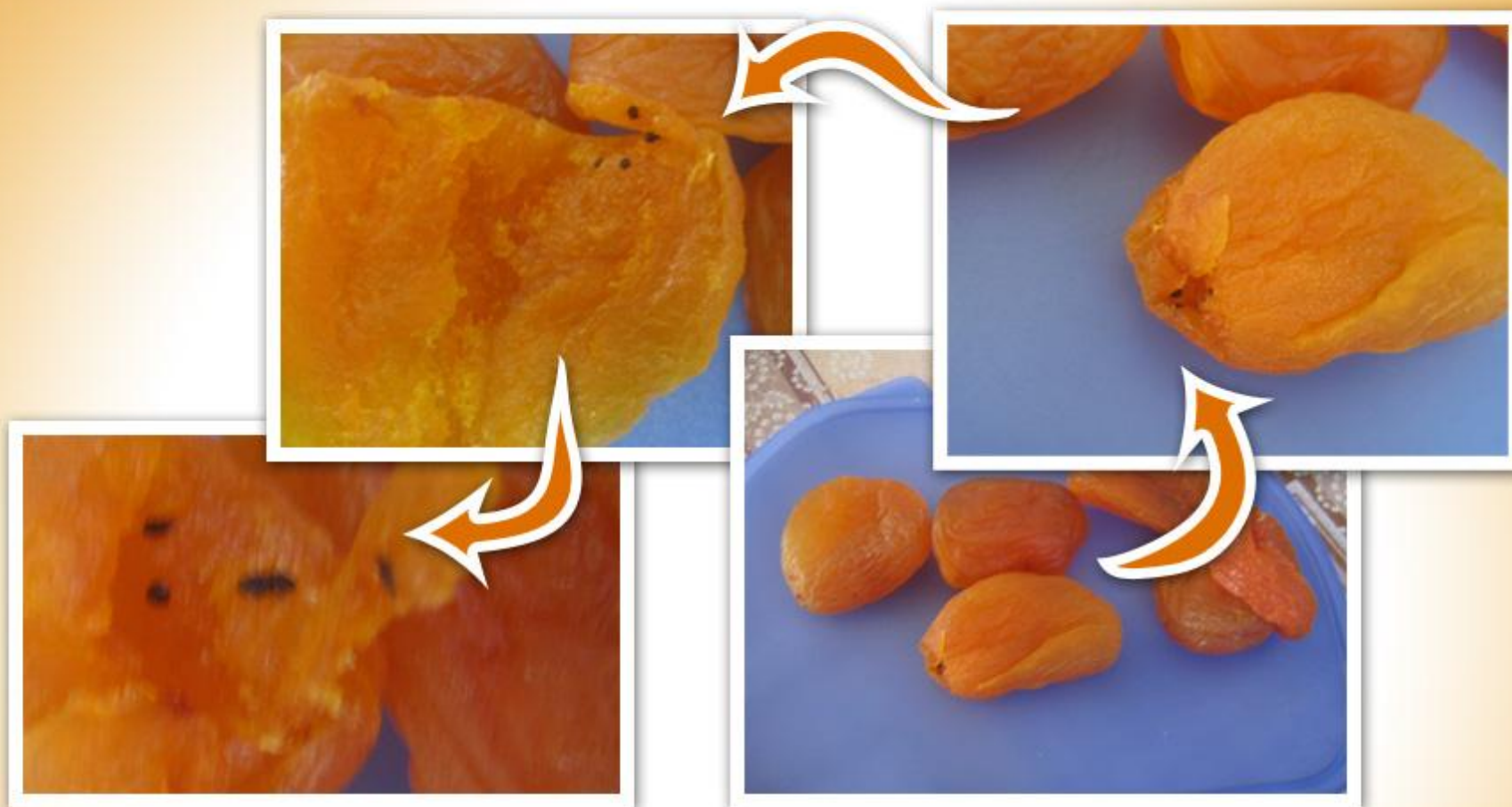
הואיל והגידול אינו מסחרי והאחסון אינו מקצועי, יש בחרובים רמה גבוהה של נגיעות.

יש לשטוף היטב, להסתכל היטב שאין חורים מבחוץ, ולדפוק על השולחן כדי לראות האם נושרים פירורים.

רצוי מאוד לשבור את החרוב לחתיכות או לחתוך אותו לאורך (דבר הקשה מאוד לביצוע) ולהסתכל בפנים.

משמש מיובש

לשטוף היטב מבחוץ,
לפתוח אותו לאורכו ולהסתכל עליו מול מקור אור חזק



משמש מיובש



משמש מיובש

נקודות אלו אינן סימן לנגיעות



צימוקים



1. להשרות את הפרי בכלי שקוף בתוך מים חמים (פחות מיד סולדת בו, כדי לא להרוס את הפרי).
 2. בכל פעם יש להשרות כמות לא גדולה של פירות, כדי שאפשר יהיה להסתכל ביניהם.
 3. לשפשף את הפרי בין הידיים כדי שהצימוקים יפרדו זה מזה.
 4. לערבב בעדינות.
 5. לחכות שלוש דקות.
 6. להסתכל במים כדי לראות האם יש חרקים הצפים במים.
 7. להרים את הכלי ולהביט גם בחלקו התחתון, כדי לראות האם יש חרקים ששקעו למטה בתוך הכלי.
- אם נמצאו חרקים, מומלץ מאוד שלא להשתמש בצימוקים.

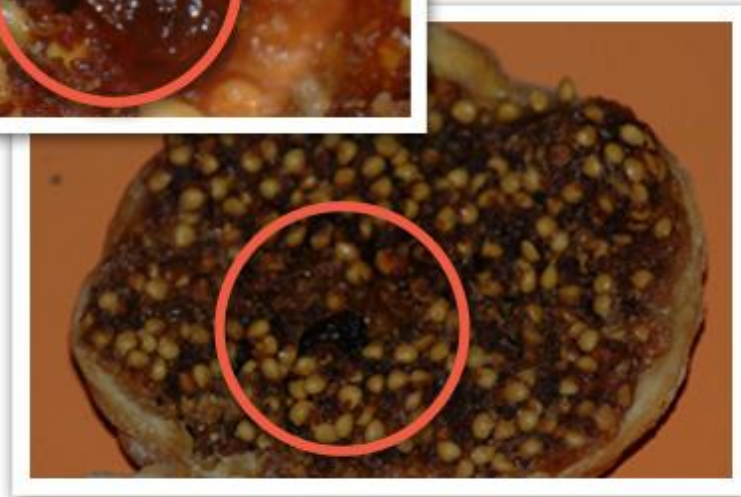
שזיף מיובש

לעיתים רחוקות נגוע. לפתוח 3 מתוך החבילה ולבודקם.



תאנה מיובשת

לפי מרבית הפוסקים בענייני חרקים -
הואיל והחרקים חבויים בתוך בשר
התאנה וקשה מאוד לראותם, מומלץ
שלא לאוכלם.



תאנה מיובשת



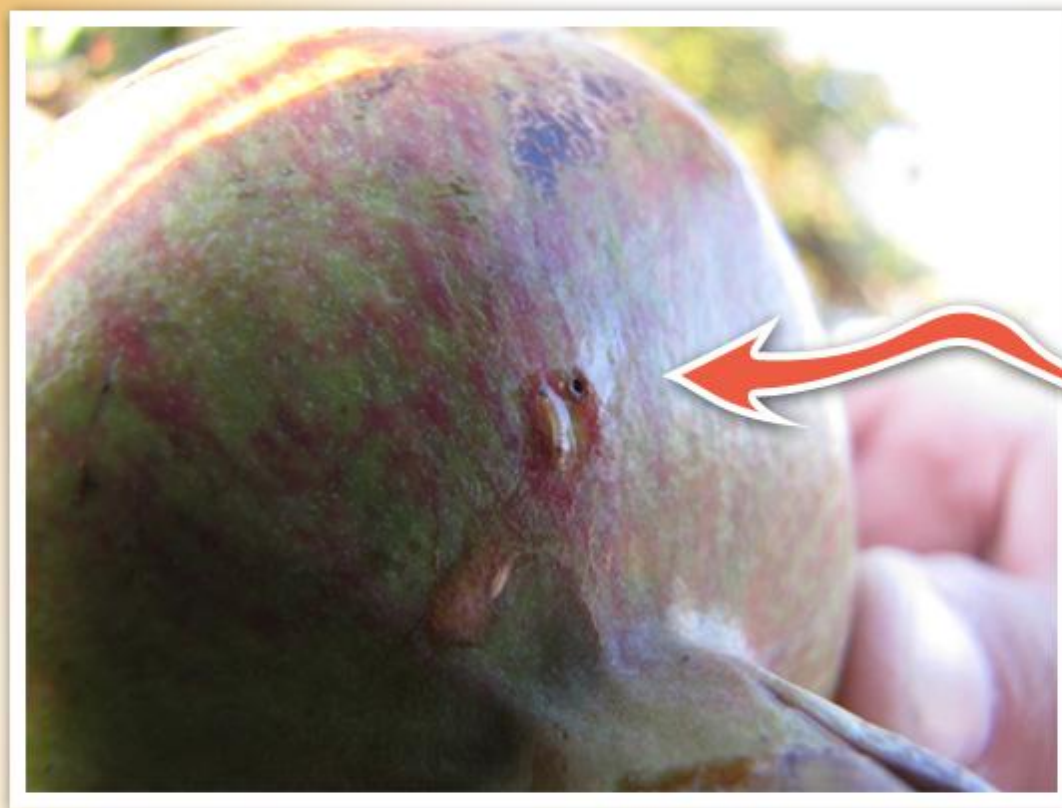
רימון



יש לבדוק מבחוץ שאין חור כניסה, שלעיתים מלווה בכעין מוגלה. במקרה ויש: 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 לנגיעות.

חור חדירה
של תולעת לרימון

רימון



חור החדירה של התולעת,
ותולעת שיצאה ממנו.

רימון

כאשר פותחים את הרימון ורואים שחלקו נגוע וחלקו אינו נגוע כלל, יש להסיר את המקום הנגוע ולהתבונן בתוך הרימון. ברוב המקרים הנגיעות היא מקומית בלבד, ואחרי הסרת המקום הנגוע ניתן לאכול את שאר הרימון.



רימון



תות



פרי שרמת הנגיעות בו השתנתה מאוד משנת תשס"ט.

לכן, הנחיות הניקוי כיום הן:

1. כאשר רוצים לאכול תות שלם או חלקי תות - שטיפה יסודית וקילוף של קליפת התות.

2. כאשר רוצים לטחון את התות -

- הורדת העלה הירוק

- שריה במי סבון במשך שלוש דקות

- שטיפה של כל תות ותות תוך כדי

שפשוף של התות בידיים או בספוג

- טחינה דק דק

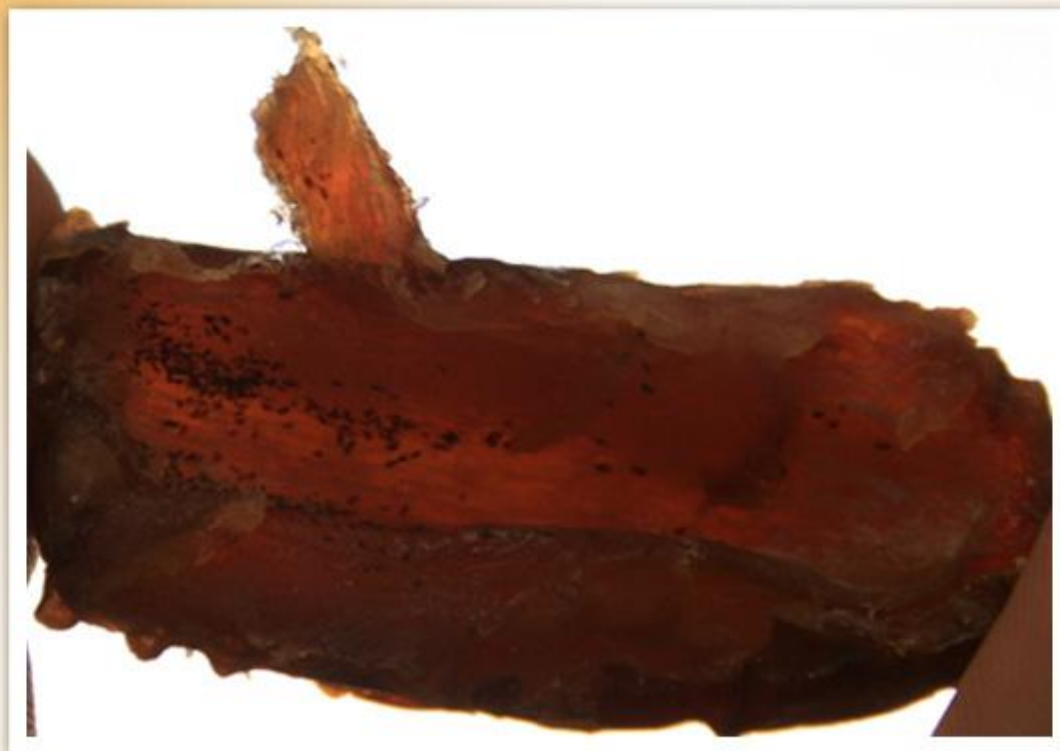
לצפייה בסרטון שמציג את החרקים לחץ כאן

תמר

מול האור הנגיעות נראית בבירור:
להסתכל מבחוץ שאין כנימות,
לפתוח את התמר, להוציא את
הגרעין ולבדוק מול האור.



תמר



בתמונה זו נראית הפסולת של התולעים שנותרה על נבי בשר הפרי.
הפסולת מהווה אינדיקציה שהיתה שם תולעת וייתכן שהיא עדיין שם.
תמר כזה אסור לאכול, אלא אם ינקו את כל הפסולת ויודאו שאין בתוכו חרק.

תמר

תמר מיובש היבש
מבפנים ובתוכו חרק



תמר עם ריקבון
שלא ניתן לבודקו



אגוז מלך

אגוזים בקליפתם - יש לפתוח ולראות שאין בהם קורים או פירורים.
אגוזים מקולפים - לראות שאין עליהם סימני כרסום.



קשיו

מוצר נגוע מאוד.
יש להסתכל היטב מבחוץ
ולפתוח אותו לאורך. אם יש
נגיעות, יש לפתוח ולנקות.



פיסטוק

נגוע בתולעת האחסון.
יש להסתכל מבחוץ אם יש חורים או סימני כרסום.



שקד

נגוע בתולעת האחסון.
יש להסתכל מבחוץ
אם יש חורים או סימני
כרסום.



שקד



הזרים



יש סיכוי קטן מאוד להימצאות חרקים בתוך פירות ההדר. הבעיה העיקרית בהם היא כנימות שעל גבי הקליפה.