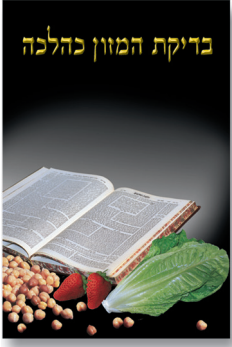


# ט"ו בשבט ללא תולעים

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



## 1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

|                           |                          |                    |                   |
|---------------------------|--------------------------|--------------------|-------------------|
| קרבולה                    | פאפאיה מחו"ל             | אננס בשימורים      | אבטיח             |
| שזיפים מיובשים מקליפורניה | (טרי בשימורים ומיובש)    | אתרוג מסוכך        | אבוקדו            |
| שימורי אפרסקים            | פסיפלורה                 | בננה               | אגוז אורן (צנובר) |
| שימורי משמש               | פקאן מסוכך ("פקאן סיני") | בננה צ'יפס         | אגוז ברזיל        |
| שסק (מגידול מסחרי)        | מלון עגול                | גרעינים לבנים      | אגוז מקדמיה       |
| תפוז סיני מסוכך           | מנגו                     | חמוציות            | אגוז פקאן בקליפה  |
| תפוח עץ (גם מיובש)        | קוקוס                    | 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.   | <b>אגוזים ושקדים בקליפתם הקשה</b><br>(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.   | <b>אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים</b>                |
| בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים עגולים.  | <b>אגוזי פקאן קלופים</b>                                |
| 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.  | <b>אגוזי מלך קלופים</b>                                 |
| 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.  | <b>אגוזים ושקדים קצוצים</b>                             |
| 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).   | <b>אגוז קשיו</b>  |
| להתבונן משני הצדדים.<br>רצוי לשטוף.   | <b>אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי מיובשים</b>      |
| לקלף ולשטוף. לפתוח, לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.  | <b>אנונה</b>  |
| <b>טרי:</b> לקלף ולהסיר את כל החללים החומים.  | <b>אננס</b>   |
| <b>מיובש עם סוכר:</b> להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבובון או חרק.   | <b>אפרסמון</b>  |
| <b>מיובש טבעי:</b> 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). | <b>דובדבנים</b>   |
| <b>מסוכרים: תוצרת אירופה</b> - לפתוח אחדים למדגם (כ-10%). לבדוק אם יש תולעת. נמצאה נגיעות, יש לפתוח את כולם ולבודקם מבפנים. <b>תוצרת ארה"ב</b> - בחזקת נקי.   | <b>זיתים</b>  |
| <b>מיובשים (מצומקים):</b> בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. <b>בסירופ:</b> לפתוח כל אחד ולבדוק.   | <b>לדר ללא אריזה משמש מיובש</b>                         |
| <b>זיתים ירוקים:</b> אם יש כתם חום, לפתוח ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית.  | <b>ערמונים</b>  |
| <b>זיתים שחורים:</b> יש לפותחם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת.  | <b>פיסטוקים</b>   |
| <b>טבעות זיתים (ירוקים או מושחרים):</b> לשטוח ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.   | <b>קיווי</b>  |
| להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובון או נמלה.   | <b>רימון</b>  |
| <b>פרי שלם:</b> לשטוף מבחוץ, לפתוח ולבדוק כנגד האור.  | <b>שקדים</b>  |
| <b>פרי הנמכר חצוי:</b> להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.  | <b>תמר לח</b>   |
| לחצות ולבדוק מבפנים (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול).  | <b>תמר מיובש</b>  |
| 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.  |   |
| 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 היים בן הר"ר יצחק ע"ה  
ולע"נ מרת יראת קיילא הוה בת הר"ר היים 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 תחדרנה לפרי, וכן שלא תעבורנה מהיד לפרי וכד' או לשטוף את הפרי אחרי הקילוף. אם רוצים להשתמש בקליפה - לשפשף במברשת קשה או בכרית מתכת ('נס') 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 מקיוסק): 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.

## 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 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 מלאוכלו.

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 מלאוכלו.

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

(טריות 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" 08-9766653 או בדואר"ל: E-mail: vaiem@netvision.net.il