



בדיקת המזון כהלכה

# ט"ו בשבט ללא תולעים

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

## מעודכן לשנת תשע"ט

### 1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

אבטיח	אתרוג מסוכר	חמוציות	פסיפלורה
אבוקדו	בננה	לדר (באריזה סגורה)	פקאן מסוכר ("פקאן סיני")
אגוז אורן (צנובר)	בננה צ'יפס	מלון עגול	קוקוס (שלם וטחון)
אגוז ברזיל	דובדבנים מיובשים	מנגו	קרמבולה (פרי הכוכב)
אגוז מקדמיה	ללא חרצנים	ערמונים (קלופים וקלויים,	שזיפים מיובשים
אגוז פקאן בקליפה	(תוצרת ארה"ב בלבד)	באריזה הרמטית)	שימורי משמש
אגס	חבושים תוצרת חו"ל	פאפאיה	תפוז סיני מסוכר
אננס בשימורים (בסירוף)	(בעלי קליפה צהובה חלקה)		תפוח עץ (טרי ומיובש)

### 2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

<b>אגוזים בקליפתם הקשה</b> (אגוז מלך, בונדוק)	בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז נראה מכורסם.
<b>אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים</b>	בודקים אותם משני צידיהם. אגוז בו נמצאו "קורי משי", סימני כרסום או נקב, חוצים ובודקים אותו מבפנים. אם נמצאה נגיעות ודאית, יש לחצות ולבודק את כולם מבפנים (גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבודק בפנים).
<b>אגוזי פקאן קלופים</b>	בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים עגולים.
<b>אגוזי מלך 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>אגוזים ושקדים קצוצים</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>אגוז קשוי</b>	בודקים את כל האגוזים מבחוץ. אגוז מכורסם או מנוקב, חוצים ובודקים אותו בין שני החצאים. אם נמצאה נגיעות פנימית ודאית, יש לחצות את כולם. (מעט פירורים חומים דקים בין החצאים הם שאריות הקליפה ולא נגיעות). [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבודק בין שני החצאים].
<b>אוכמניות</b>	<b>קפואות (מלית):</b> רצוי לטחון בבלנדר. <b>טריות:</b> ראה ספר בדיקת המזון כהלכה, כרך ב'. <b>מיובשות:</b> קשה לבודקם. לרכוש רק את המשווקות תחת כשרות מהודרת.
<b>אנונה</b>	לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבודק אם מצויות רימות לבנות.
<b>אננס</b>	<b>טרי:</b> לקלף ולהסיר את כל החללים החומים המצויים תחת הקליפה. <b>מיובש עם סוכר:</b> להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבובון או חרק. <b>מיובש טבעי:</b> לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי. <b>משומר במיץ טבעי:</b> עדיף להשתמש בשימורי אננס בסירוף.
<b>אפרסמון</b>	להוריד את ה"עלה" (שסביב העוקץ) ולשטוף היטב. אם הפרי רך מאד, לבודק מבפנים. אם מצוי כתם שחור על קליפת הפרי, מקלפים באותו מקום ומתבוננים אם מצויות שם רימות לבנות. (נקודות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן מהוות סימן לנגיעות).
<b>אפרסק</b>	<b>בשימורים:</b> להתבונן אם מצוי זחל בפירות או בסירוף.
<b>גויאבה</b>	לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משני צידיה אם מצויה רימה. צבע הרימות כצבע הפרי (עם נקודה שחורה קטנה בראשו). <b>שיטה חלופית:</b> לקלף את הפרי ולהתבונן אם מצוי אזור כהה רך במיוחד או נקב קטן. לחתוך אזור זה ולהתבונן אם מצויות רימות בתוך הפרי.
<b>דובדבנים</b>	<b>מסוכרים (ללא חרצנים):</b> לחצות אחדים למדגם (כ-10%) ולבודק אם יש תולעת. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם ולבודקם מבפנים. <b>בסירוף: תוצרת אירופה: מתוקים -</b> לפתוח כל אחד ולבודק. <b>חמוצים</b> (כגון בהשגחת העה"ח) - בחזקת נקי. <b>תוצרת ארה"ב:</b> בחזקת נקי. <b>מיובשים עם החרצן (מצומקים):</b> בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. <b>מיובשים (ללא חרצן):</b> תוצרת ארה"ב בלבד. בחזקת נקיים.
<b>זיתים</b>	<b>זיתים ירוקים או מושרחים:</b> אם יש כתם כהה, לחצות ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. <b>זיתים שחורים:</b> יש לחצותם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. <b>טבעות זיתים (ירוקים או מושרחים):</b> לשטוח על צלחת וכדומה ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.
<b>לדר ללא אריזה</b>	להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובון או נמלה.
<b>משמש מיובש</b>	<b>פרי שלם:</b> לחצות ולבודק כנגד האור משני הצדדים. <b>פרי הנמכר חצוי:</b> להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבודק כנגד האור.
<b>ענבים</b>	1. מחלקים את האשכולות הצפופים לחלקים קטנים. משרים את הענבים במים עם מעט סבון נוזלי ושוטפים היטב במים זורמים. 2. מסתכלים על כל עינב. אם רואים כתם כהה החודר לתוך העינב, חותכים שם ובודקים אם יש תולעת בתוכו.
<b>ערמונים בקליפתם הקשה</b>	לחצות ולבודק מבפנים אם מצויה תולעת או פירורים כהים, (אפשר לבודק גם אחרי הבישול).
<b>פירות מיובשים:</b> אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו, קיווי, פאפאיה	להתבונן משני הצדדים אם נצמד זבובון או חרק. רצוי לשטוף.
<b>קיווי</b>	פנים הפרי בחזקת נקי. לעיתים רחוקות מצויות כנימות לבנות או חומות על קליפת הפרי. יש להזהר שלא תעבורנה לפרי בעת הקילוף, או לשטוף את הפרי המקולף.

← המשך

<b>רימון</b>	להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה בין הגרגרים.
<b>שסק</b>	לפתוח ולבדוק את ה"כתר" שבחתית הפרי, אליו עלולים לחדור חרקים קטנים.
<b>שקדים</b>	ראה אגוזים.
<b>תמר</b>	לחצות בסכין, להוציא את הגלעין ולבדוק משני הצדדים כנגד האור (לחפש חריק כהה בגודל 2-3 מ"מ או תולעת בד"כ מתה, מיובשת וכהה).
<b>תמר לח (קפוא)</b>	בדרך כלל נקי, טוב לחצותו ולבדוקו.

**הדריים:**  
**תפוז, קלמנטינה, לימון, אתרוג, פומלה, אשכולית, פומלית**

**נגיעות חיצוניות:** מצויה בכל פירות ההדר על הקליפה מצויות כנימות בצבע חום או אפור כהה. לאחר הקילוף והחיתוך יש לבדוק שהכנימות לא נצמדו לפרי, וכן שלא עברו מהיד לפרי וכד' או לשטוף היטב את הפרי אחרי הקילוף. אם רוצים להשתמש בקליפה - לשפשף במברשת קשה או בכרית מתכת ('ננס') עם נזול לניקוי כלים, לשטוף ולבדוק שלא נותרו כנימות.

**נגיעות פנימיות:** עלולה להימצא בתפוזים, קלמנטינות ואשכוליות עלול להיות גנוע ברימות לבנות. נגיעות זו נדירה כאשר הפרדסים מטופלים היטב, בפרט בעונת החורף. פירות מעצים לא מטופלים כגון מגינה פרטית, או מערבים בשנת שמיטה וכן פירות בעונת הקיץ עלולים להיות גנועים יותר.

א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם ישנו כתם חום או אזור רך במיוחד הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבדוק אם יש חדירה של רימות במקום זה.  
 ב. אם הפרי רך במיוחד או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא פרי גנוע, יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותה קניה.

**מיץ הדרים - סחוט ביתי:** מנקים את הפירות בכרית מתכת ונזול לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ. לחילופין, ניתן לסנן דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה.

**סחוט טבעי מסחרי:** יש לסנן את המיץ במסננת צפופה.

**פיצוחים**

**גרעיני דלעת: עם קליפה (לבנים):** בדרך כלל נקיים. אם הקליפה פגומה, יש לקלף ולבדוק.  
**קלופים (ירוקים):** לנער במסננת ירקות על גבי משטח לבן ולבדוק אם נפלו תולעים על המשטח. אם נמצאו תולעים, אין להשתמש.

**גרעיני אבטיח:** לפתוח ולבדוק מדגם של כ-10%. אם נמצאה נגיעות, יש לפתוח ולבדוק את כולם.  
**גרעיני חמניות: עם קליפה (שחורים):** צריך לקלף כל אחד ולבדוק.  
**קלופים (אפור בהיר):** א. לנער במסננת של אורז על גבי משטח לבן ולהתבונן אם נשרו חרקים קטנים על המשטח. ב. לפזר את הגרעינים על משטח לבן ולבדוק ביניהם, אם נמצאו תולעים - אין להשתמש.

**בוטנים:** לבדוק את כולם מבחוץ. בוטן בו נמצאו חורים, סימני כרסום או סימן של חדירת תולעת, חוצים ובודקים אם יש בו נגיעות פנימיות. אם נמצאו סימני נגיעות ודאית, יש לחצות את כולם ולבדוק מבפנים. [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים]. בסוף הקיץ ובסתיו דרושה תשומת לב מיוחדת.

**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.

**פיסטוקים:** מקלפים ומתבוננים חיצוניים אם יש "קורי משי" או זחלים. פיסטוק עליו נראו סימני נגיעות, חוצים ובודקים אם יש בו נגיעות פנימיות. אם נמצאה נגיעות פנימיות ודאית, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים. [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים].

**3. פירות הנגועים לעיתים קרובות בתולעים מוחזק כנגוע**

<b>היבסקוס</b>	מצויה בהם נגיעות גבוהה ואין שיטה בטוחה לנקותם.
<b>חבובים</b>	חוצים את הפרי ובודקים אם מצוי זחל או מחילה עם פירורים כהים ומסירים את האזור הנגוע.
<b>חרובים</b>	לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבדוק אם מצויים פירורים, קורי משי או תולעים וחרקים.
<b>פטל</b>	נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכולו.
<b>צימוקים</b>	עקב נגיעות פנימיות המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים, יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות, כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית, אותם יש לבדוק בדיקה יסודית כדלהלן: 1. להשרות את הצימוקים במים חמים במשך כרבע שעה. 2. להעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצויים תולעים או חרקים חומים במים. 3. במידה ונתגלתה נגיעות, אין להשתמש בצימוקים. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת זרם מים חזק. <b>צימוקים מיצור ביתי:</b> ניתן להכין צימוקים נקיים בתנור ביתי. ראה הוראות בספר בדיקת המזון כהלכה ח"ב.
<b>תות עץ</b>	נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכולו.
<b>תות שדה</b>	קיימת נגיעות כלל-עולמית של "טריפס" קטנים המסתתרים בשקעים שעל התותים ואינם יורדים בשטיפות הרגילות; לכן מומלץ לאכול תותים רק לאחר ניקויים באחד משני האופנים: <b>אופן א:</b> לחתוך בסכין את העלה הירוק עם שכבה דקה מהפרי ולהסיר סדקים, חריצים עמוקים או איזורים פגומים. להשרות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 3 דקות, לשפשף מעט בתוך המים, ולשטוף היטב (בכל פעם מעט תותים) תחת זרם מים חזק באופן שהמים יגיעו לכל הצדדים. יש לחזור על השטיפה וההשריה שלוש פעמים ולאחר מכן לטחון או לבשל. <b>אופן ב:</b> לקלף שכבה דקה מהפרי מכל צדדיו (כל השכבה החיצונית כולל חריצים עמוקים ומקום חיבור העלה) ולשטפו במים לאחר הקילוף. <b>תות שדה מסוכר (מיובש עם סוכר):</b> בחזקת נקי.
<b>תותי גוג'י</b>	מצויה בהם נגיעות גבוהה, ואין שיטה בטוחה לנקותם. אפשר לבשל ולסנן דרך מסננת בד, ולהשתמש בתמצית. <small>מוצר (גוג'י ברי - מוצר בריאות, הנמכר בחנויות טבע)</small>
<b>תאנים (טירות ומיובשות)</b>	נגיעות גבוהה ובדיקתן קשה ומורכבת. אופן הבדיקה מובאר בספר "בדיקת המזון כהלכה".

מענה לשאלות בטל' 02-5325588 בבוקר ובערב בשעה 11:00-12:00 וביום שישי משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת. ניתן להאזין לשיעורי הרב יוא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039 • לצפיה באתר: www.kolhalashon.com

**שיעור מקוצר לבדיקת פירות ט"ו בשבט ועדכונים שוטפים בקו העדכונים: 073-2951387**