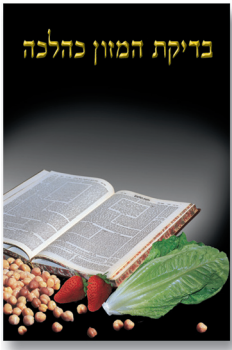


# ט"ו בשבט ללא תולעים

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



## 1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

קרמבולה (לשטוף היטב)	לדר (באריזה סגורה)	אתרוג מסוכר	אבטיח
שזיפים מיובשים	מלון עגול	בננה	אבוקדו
שימורי אפרסקים	מנגו	בננה צ'יפס	אגוז אורן (צנובר)
שימורי משמש	פאפאיה מחו"ל	דובדבנים מיובשים	אגוז ברזיל
תפוז סיני מסוכר	(טרי, בשימורים ומיובש)	ללא חרצנים	אגוז מקדמיה
תפוח עץ (גם מיובש)	פסיפלורה	(תוצרת ארה"ב בלבד)	אגוז פקאן בקליפה
	פקאן מסוכר ("פקאן סיני")	חבושים	אגס
	קוקוס (שלם וטחון)	(תוצרת חו"ל - צהוב חלק)	אננס בשימורים
		חמוציות	

## 2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

בגת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז או השקד נראה מכוסרם.	<b>אגוזים ושקדים בקליפתם הקשה</b> (אגוז מלך, בונדוק)
בודקים אותם משני צידיהם, אם יש "קורי משי", סימני כרסום או נקב. חוצים כעשרה אחוז ובודקים בפנים. אם 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 מכוסרמים 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 קשוי</b>
<b>קפואות (מליח):</b> רצוי לטחון בבלנדר. <b>טריות:</b> משרים את האוכמניות במים עם מעט סבון נוזלי. מעבירים למסננת בעלת נקבים גדולים, שוטפים היטב במים זורמים וחוזרים על ההשריה והשטיפה שלוש פעמים ורצוי לטחון היטב. <b>מיובשות:</b> קשה לבדוקם. לא מומלץ להשתמש.	<b>אוכמניות</b>
לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.	<b>אנונה</b>
<b>טרי:</b> לקלף ולהסיר את כל החללים החומים. <b>מיובש עם סוכר:</b> להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבובן או חרק. <b>מיובש טבעי:</b> לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים בחללים הקטנים שבבשר הפרי.	<b>אננס</b>
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>אפרסמון</b>
לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משני צידיה. צבע התולעים כצבע הפרי (עם נקודה שחורה קטנה בראשו) וקשה לזהותן. <b>שיטה חלופית:</b> לקלף את הפרי ולהתבונן אם מצוי אזור ממוסמס עם צבע כהה או נקב קטן. לחתוך אזור זה ולהתבונן אם מצויות תולעים בתוך הפרי.	<b>גויאבה</b>
<b>מסוכרים (ללא חרצנים):</b> לפתוח אחדים למדגם (כ-10%). לבדוק אם יש תולעת. נמצאה נגיעות, יש לפתוח את כולם ולבודקם מבפנים. <b>בסירוף: תוצרת אירופה:</b> לפתוח כל אחד ולבדוק. <b>תוצרת ארה"ב:</b> בחזקת נקיים. <b>מיובשים עם החרצן (מוצמקים):</b> בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. <b>מיובשים (ללא חרצן):</b> תוצרת ארה"ב בלבד. בחזקת נקיים.	<b>דובדבנים</b>
<b>זיתים ירוקים:</b> אם יש כתם חום, לפתוח ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. <b>זיתים שחורים:</b> יש לפותחם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. <b>טבעות זיתים (ירוקים או מושתרים):</b> לשטוח על צלחת וכדומה ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.	<b>זיתים</b>
להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובן או נמלה.	<b>לדר ללא אריזה</b>
<b>פרי שלם:</b> לחצות ולבדוק כנגד האור משני הצדדים. <b>פרי הנמכר חצוי:</b> להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.	<b>משמש מיובש</b>
1. מפרקים את האשכולות הצפופים לחלקים קטנים. משרים את הענבים במים עם מעט סבון נוזלי ושוטפים היטב במים זורמים. חוזרים על ההשריה והשטיפה שלוש פעמים. 2. מסתכלים על כל עינב. אם רואים כתם כהה החודר לתוך העינב, חותכים שם ובודקים אם יש תולעת בתוכו.	<b>ענבים</b>
לחצות ולבדוק מבפנים (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול), אם מצויה תולעת או פירורים כהים.	<b>ערמונים</b>
להתבונן משני הצדדים אם נצמד זבובן או חרק. רצוי לשטוף.	<b>פירות מיובשים:</b> אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי

← המשך

<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.
<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" שבתחתית הפרי, אליו עלולים לחדור חרקים קטנים.
<b>שקדים</b>	ראה אגוזים.
<b>תמר לח (קפוא)</b>	בדרך כלל נקי, טוב לפתחו ולבודקו.
<b>תמר רגיל (מיובש)</b>	לחצות בסכין, להוציא את הגלעין ולבדוק משני הצדדים כנגד האור (לחפש חרק כהה בגודל 2-3 מ"מ או תולעת בד"כ מטה ומיובשת).

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

**נגיעות חיצוניות:** מצויה בכל פירות הדר על הקליפה מצויות כנימות בצבע חום או אפור כהה. בזמן הקילוף והחיתוך יש להזהר שהכנימות לא תחדורנה 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 ואשכוליות עלול להיות נגוע ברימות זבוב הפירות, שהן תולעים בצבע לבן. 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 נגועים יותר.

א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם ישנו כתם חום או אזור ממוסס הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבדוק אם יש חזרה של רימות במקום זה.

ב. אם הפרי רך ממוסס או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא פרי נגוע, יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותה קניה.

**מיץ הדריים** - סחוט טבעי (ביתי או מקיסק): רצוי לסנן דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה. לחילופין, ניתן לנקות את הפירות בכרית מתכת ונוזל לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ.

**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 נפל 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 אם ישנם חורים, סימני כרסום או סימן של חדירת תולעת. לחצות כ-10% למדגם ולבדוק אם יש נגיעות פנימיות. אם נמצאו סימני נגיעות, יש לחצות את כולם ולבדוק מבפנים. בסוף הקיץ ובסתיו דרושה תשומת לב מיוחדת ומומלץ לחצות את כל הבוטנים.



**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 אם יש "קורי משי" או זחלים. חוצים כ-10% ובודקים אם יש נגיעות פנימיות. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים.

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

<b>חבובים</b>	תוצרת הארץ	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 רבה המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים מיצור רגיל, 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 לפחות. 2. לשפשף אותם היטב ביד ולהמתין דקה. 3. להעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצויים תולעים או חרקים חומים במים. 4. במידה ונתגלתה נגיעות, אין להשתמש היות והם עלולים להיות נגועים מבפנים. 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 "טריפסים" קטנים המסתתרים בשקעים שעל התותים שאינם יורדים בשטיפות הרגילות ולכן מומלץ לאכול תותים רק לאחר ניקויים באחד משני האופנים: <b>אופן א:</b> לחתוך בסכין את העלה הירוק עם כמ"מ 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 חלקי הפרי. יש לחזור על הפעולה 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 היטב במים לאחר הקילוף. <b>תות שדה מסוכר</b> (מיובש עם סוכר): בחזקת נקי, (ברכתו שהכל).
<b>תותי גוד'י</b> (מוצר בריאות, הנמכר בחנויות טבע)	מצויה בהם נגיעות גבוהה, ואין שיטה בטוחה לנקותם.	
<b>תאנים</b> (טריות ומיובשות)	נגיעות רבה ובדיקתן קשה ומורכבת. אופן הבדיקה מבואר 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 ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039