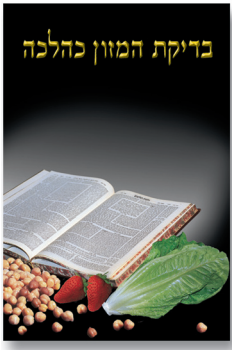


# ט"ו בשבט ללא תולעים

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



## 1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

אבטיח	אננס בשימורים	חמוציות	צימוקים (מייצור מיוחד "ללא תולעים", ראה פרטים במדור 3).
אבוקדו	אתרוג מסוכך	לדר (באריזה סגורה)	קוקוס (שלם וטחון)
אגוז אורן (צנובר)	בננה	מלון עגול	קרמבולה
אגוז ברזיל	בננה צ'יפס	מנגו	רימון (מגידול מסחרי)
אגוז מקדמיה	דובדבנים מיובשים	פאפאיה מחו"ל	שזיפים מיובשים
אגוז פקאן בקליפה	ללא חרצנים (תוצרת ארה"ב בלבד)	(טרי, בשימורים ומיובש)	שימורי אפרסקים
אגס	חבובים	פסילורה	שימורי משמש
אוכמניות מיובשות (תוצרת ארה"ב בלבד)	חבובים (תוצרת חו"ל - צהוב חלק)	פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	

תפוז סיני מסוכך  
תפוז עץ (גם מיובש)

## 2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

<b>אגוזים ושקדים בקליפתם הקשה</b> (אגוז מלך, בונדוק)	בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז או השקד נראה מכוסרם.
<b>אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים</b>	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 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 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>אוכמניות</b>	<b>קפואות (מליח):</b> לשטוף היטב ורצוי לטחון היטב 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. <b>מיובשות:</b> תוצרת ארה"ב: בחזקת נקי. <b>תוצרת אירופה:</b> נגיעות רבה. קשה לבדוקם ומומלץ להמנע מאכילתם.
<b>אנונה</b>	לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.
<b>אננס</b>	<b>טרי:</b> לקלף ולהסיר את כל החללים החומים. <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>אפרסמון</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>גויאבה</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>דובדבנים</b>	<b>מסוכרים (ללא חרצנים):</b> לפתוח אחדים למדגם (כ-10%). לבדוק אם יש תולעת. נמצאה נגיעות, יש לפתוח את כולם ולבדוקם מבפנים. <b>בסירוף: תוצרת אירופה:</b> לפתוח כל אחד ולבדוק. <b>תוצרת ארה"ב:</b> בחזקת נקיים. <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:</b> אם יש כתם חום, לפתוח ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. <b>זיתים שחורים:</b> יש לפותחם ולבדוקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. <b>טבעות זיתים (ירוקים או מושחרים):</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 ולבדוק כנגד האור משני הצדדים. <b>פרי הנמכר חצוי:</b> להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.
<b>ענבים</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>ערמונים</b>	לחצות ולבדוק מבפנים (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול), אם מצויה תולעת או פירורים כהים.
<b>פירות מיובשים:</b> אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו וקיווי	להתבונן משני הצדדים אם נצמד זבובון או חרק. רצוי לשטוף.

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 (מגינה פרטית)</b>	להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה.
<b>שסק</b>	לפתוח ולבדוק את ה"כתר" שבחתתית הפרי, אליו עלולים לחדור חרקים קטנים.
<b>שקדים</b>	ראה אגוזים.
<b>תמר לח</b>	בדרך כלל נקי, טוב לפתחו ולבודקו.
<b>תמר מיושב</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 נזל 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 ונזל 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 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 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 מלאכול.
<b>צימוקים</b>		עקב נגיעות רבה המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בצימוקים מייצור מיוחד "ללא תולעים", שאינם טעונים בדיקה. פירוט נקודות מכירה בטל' 052-7617341, 03-6779765. כמו כן אפשר להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים מייצור 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 ובתגלתה נגיעות, אין להשתמש היות והם עלולים להיות נגועים מבפנים. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת זרם מים חזק.
<b>תות עץ</b>		נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכול.
<b>תות שדה</b>		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: <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>תאנים (טירות ומיובשות)</b>		נגיעות רבה 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 ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039

**ספרי "בדיקת המזון כהלכה" ניתן להשיג בחנויות הספרים - עכשו גם באנגלית! למשלוח בדואר: 02-5806612**

מותר לשכפל ולהפיץ דף זה לזיכוי הרבים מבלי לשנות  
**ניתן להשיג בטל' 9766653-08 או בדואר"ל: E-mail: vaiem@netvision.net.il**