

בדייקור

מאחורי התולעים



ת המזון כהלכה

הרב משה ויא

בס"ד

ט"ו בשבט ללא תולעים

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



בדיקת המזון כהלכה

קוקוס (שלם וסחון)	מלון עגול	אתרוג מסוכך	אבטיח
קרמבולה	מנגו	בננה	אבוקדו
שיזפים מיובשים	ערמונים (קלופים וקלויים, באריזה הרמטית)	בננה צ'יפס	אגוז אורן (צנובר)
שימורי משמש	פאפאיה	דובדבנים מיובשים	אגוז ברזיל
תפוז סיני מסוכך	פטיפלורה	ללא חרצנים (תוצרת ארה"ב בלבד)	אגוז מקדמיה
תפוח עץ (טרי ומיובש)	פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	חמוציות	אגוז פקאן בקליפה
		לדר (באריזה סגורה)	אגס
			אננס בשימורים (בסירוף)

2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז נראה מכוסרם.	אגוזים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בונדוק)
בודקים אותם משני צידיהם. אגוז בו נמצאו "קורי משי", סימני כרסום או נקב, חוצים ובודקים אותו מבפנים. אם נמצאה נגיעות ודאית, יש לחצות ולבדוק את כולם מבפנים (גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים).	אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים
בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים עגולים.	אגוזי פקאן קלופים
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.	אגוזי מלך קלופים
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.	אגוזים ושקדים קצוצים
בודקים את כל האגוזים מבחוץ. אגוז מכוסרם 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% ולבדוק בין שני החצאים].	אגוז קשיו
קפואות (מלית): רצוי לטחון בבלנדר.	אוכמניות
טריות: ראה ספר בדיקת המזון כהלכה, כרך ב'.	
מיובשים: קשה לבדוקם. לרכוש רק את המשווקות תחת כשרות מהודרת.	אנונה
לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות.	אננס
טרי: לקלף ולהסיר את כל החללים החומים המצויים תחת הקליפה.	
מיובש עם סוכר: להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבובון או חרק.	
מיובש טבעי: לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי.	אפרסמון
משומר במיץ טבעי: עלול להיות נגוע, עדיף להשתמש בשימורי אננס בסירוף.	
להוריד את ה"עלה" (שסביב העוקץ) ולשטוף היטב. אם הפרי רך מאד, לבדוק 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).	אפרסק
בשימורים: להתבונן אם מצוי זחל בפירות או בסירוף	גויאבה

ערב ראש השנה לאילנות מציג "כל ישראל" את תהליכו צמיחת "כשרות המזון כהלכה" - מפעל חייו של הרב משה ויא ● **בשיחה מקיפה ליוסי גיטלר פורס הרב את משנתו החדשנית בשלל נושאים: מסביר על השינוי בדור האחרון: "יש נדידת חרקים ממדינה למדינה - הגלויות התחלפו ואין מסורת"** ● **מציע פתרון לכל בעיה: "הקו שלנו הוא לא לומר מה אסור אלא איך מותר"** ● **מספר על השגחה פרטית: "הפמוט התפוצץ ושברי הזכוכית לא אפשרו לאכול את העוגה"** ● **וגם: מה השיב הגרש"ז אויערבאך לבתו ששאלה האם ללכת לשיעורים של הרב? מדוע לא הסכים הבאבא-סאלי לטעום מהמרק בליל שבת? מה ההבדל בין פיסטוק אמריקאי לרעהו היווני? והקשר בין ט"ו בשבט לחורשות החרובים** ● **נאכל מפריה ונשבע מטובה**

|| יוסי גיטלר ||

א

יסורים רבים נמנו בתורה על אכילת שקצים ורמשים, או בהגדרתם העדכנית: תולעים וחרקים. יהודים האמונים על קיום התורה יגעו משך כל הדורות לנפות ולברור את מאכלם עד הסר ספק, משום כך היו רבים שנמנעו מאכילת מיני פירות וירקות שלא השיגה ידם לנקותם כדבעי. בדור האחרון ניתנה בשורה לעם ישראל כדמותו של הרב משה ויא, שנדבו ליבו להנגיש ולבאר את יסודות ההלכה ודרכי הבדיקה. בדרכו להגשת המוצר המוגמר ירד לשורש הדברים, נכנס לנבכי הנושא הסבוך, ולא הותיר אבן שלא הפכה עד לליבון העניין בשלמות.

סוגיא זו, עד כמה שחמורה ובסיסית היא, זרה היא לרבים המתדפקים לראשונה בשעריה. לא כולם מבינים מה נשתנה הדור האחרון מכל אלו שקדמו לו. מה אירע בחלק השני של האלף השישי שגורם לריבוי חרקים ונגיעות כמשתמע מדברי המומחים העוסקים בתחום. כפליים מתעצם הקושי בערבו של יום ט"ו בשבט ראש השנה לאילנות, בו נוהגים חסידים ואנשי מעשה להעלות על שולחנם מיני פירות שהשתבחה בהם ארץ ישראל וטורקיה, והמהדרים מרחיקים עד לארצות טרופיות ואיי הקאריביים כדי לצאת ידי חובה לכל הדעות.

שווקי פירות, ופעמים שמעורבים בהם גם ירקות שנדחפים בכוח לחגיגה, צצים בכל קרן רחוב כפטריות אחר הגשם. סחורה משובבת עין זוהרת בשלל גוונים לכל עבר. מה שפחות צבעוני בכל הפסטיבל הזה אלו התולעים והחרקים המוצאים מנוח במחבואים שונים ומשונים שיד אדם אינה מגעת ומוחו לא יעלה בדעתו. רבים וטובים עומדים ושואלים מה עלינו לעשות כדי לא לשקץ חלילה את נפשותינו בכל אלו, מהי הדרך נלך בה מבלי שנתקל בחרקים וכנימות, תולעים וזבובים, ושאר מרעין בישין.

כדי לעשות סדר בפאזל המורכב, פנינו לדמות המזוהה יותר מכול עם תחום נקיות המזון, וביקשנו לעמוד על כללי האצבע שנקוטם בידו לצלוח בשלום את הימים הבאים וקרבים.

אפרתי. במסגרת זו החל לכתוב את סדרת הספרים 'בדיקת המזון כהלכה' הידועים כבסיס יסודי לכל מי שכף רגלו דורכת על מפתח עולם בדיקת המזון. באותם שנים החל במסירת שיעורים במתכונת מצומצמת בהם פרס את חידושו במשנת כשרות המזון שהעיסוק בה לא היה נפוץ באותה העת. עם הזמן, הציבור שנחשף לעולם חדש ובלתי מוכר הגובל באיסורים חמורים שאיש לא רוצה להיכשל בהם, דרש את השיעורים בתדירות גבוהה יותר. ככל שגברה המודעות כך תכפו הבקשות, ובשנת תשנ"ח הקים הרב את 'מכון להנחלת ההלכה' במסגרתו מתנהלת הפעילות הענפה וחוצה יבשות, למתן מענה הולם עבור כל מוקש שלא יצוץ בשדה הכשרות. פעילות המכון היא בעלת מנעד רחב ביותר, החל ממענה טלפוני לעקרת בית שנתקעה באמצע בישול מרק, דרך שיעורים מוקלטים לאברכים ועד להדרכה צמודה לחקלאים ומגדלים מכל רחבי הארץ, והענקת כשרות למפעלים ומכוני ייצור.

בשיחה שערכנו עם הרב, הוא מספר לנו אפיזודה מהווי המכון: "השבוע קיבלנו משלוח של בצל ירוק לבדיקה, מהמפעל זה יצא נקי ואצלנו זה נמצא נגוע, מה אירע? התברר שאכן בדיקת המפעל הייתה כראוי, רק שבעת האריזה לא נצמדו להוראות הקפדניות, וכאשר לא מצייתים יוצאים תקלות". בנוסף משתף אותנו הרב אודות מפעל גדול ממעלה-אדומים שחפץ לשווק ירקות ממולאים ופנה לייעוץ ובדיקה מול המכון להסדרת הנושא.

גולת הכותרת של ספרי הרב היא הסדרה "כשרות המזון בהלכה" שכוללת שלושה כרכים: הראשון – הלכות תולעים ובדיקת ירקות, השני – בדיקת פירות וכשרות הדגים, והשלישי – בדיקת מזון יבש. בספר משולבות תמונות רבות והוא תורגם לאנגלית. כמו כן הוציא הרב את החוברת "קיצור בדיקת המזון כהלכה" והיא תורגמה לכמה שפות ובהן אנגלית, ספרדית ופורטוגזית.

במקום שאין אנשים

קודם שהתחלנו לדבר על מהות העניין, התיישבנו לשמוע על מהלך הדברים, איך התרקם הרעיון וכיצד נבנתה אימפריית הכשרות שכולה פרי יצירתו של אדם אחד בעשר אצבעותיו.

אז מתי כל זה מתחיל?

"אפשר לומר שהתחלה היא כמעט מלידה, כבר בתור ילד היה לי אוסף של ג'וקים, אהבתי להסתכל בהם ולהתבונן בדרכי גדילתם. אבל עיקר ההתעניינות נבעה כתוצאה מההקפדה על ההלכות הכתובות בתורה שאוסרות על איש יהודי לאכול מאכל הנגוע בתולעים.

"לאחר הנישואין התחביב כבר ממש התמקצע, אשתי באה מבית צרפתי עם מסורת אדוקה לבדוק היטב את המאכלים, כך שחיינו התנהלו רבות סביב הנקודה הזו.

נוסף לכך את העובדה שמקום המגורים שלנו בתחילת החיים היה המושבה הדרומית נתיבות, ובאותם שנים, אזור שנת תשכ"ז, דברי המאכל לא היו מאוחסנים בצורה מיטבית בלשון המעטה, היו עומדים זמן רב במחסנים, ומטבע הדברים היו נגועים מאוד. אז הייתה לנו מודעות עמוקה לחובת בדיקת המאכלים.

"עם השנים עברנו לירושלים עיה"ק, ולאט לאט הבחנו שקיימת בורות וחוסר מודעות עמוקה בנושא החשוב הזה. כשראינו את חוסר הידע שבציבור חשבנו

לעשות פעילויות בתחום. התחלנו עם שיעור אחד בשבת אחה"צ אצלנו בבית, התאספו כמה אנשים בסלון והשמענו להם את החשיבות של העניין ובמקביל את הדרכים לפתור את הבעיות הנוצרות, וכך עם הזמן זה התפתח והתמסד. בראשית הדרך רק דיברנו, בהמשך הבאנו גם ירקות לשיעור והדגמנו את ההלכות בצורה חיה, ולאחר מכן עברנו לתמונות ואז לשקופיות עד שהגענו למצגת המושקעת שישנה כיום".

בנקודה זו חש הרב צורך להדגיש "כל זה לא היה מתרחש לולא שיתוף הפעולה המבורך מצד הציבור הרחב, שבמושכלות בחר לא לברוח מהמציאות אלא נענה לקריאה וגדש את היכלי התורה בהם נערכו השיעורים, מה שהכניס את הדבר למודעות כפי שאנו רואים היום".

איך פורצת יוזמה? דחף פנימי או עידוד חיצוני? "לנו היה חשוב להציף את הנושא, התייעצנו עם גדולי ישראל האם לעשות את זה וקיבלנו עידוד ודחיפה מכולם". מי שנתן את הדחיפה העיקרית למהלכים היה הרב ישראל גנס, רב שכונת מטרוסדרוף ומרבני שכונת בית-וגן בירושלים. "באחת השבתות פנה אלי הרב גנס", מספר הרב, "ואמר שהתחייב למסור דרשה לבני קהילתו בשכונת בית וגן, אולם רואה הוא שהדבר לא יעלה בידו, וביקשני למלא את מקומו כאשר נושא השיעור יהיה בתחום בו אני בקי - החששות במזון. זה היה השיעור הראשון ומאז הכול היסטוריה".

אם כבר הזכרנו גדולי ישראל, האם הייתה מעורבות אישית של גדולי ישראל ופוסקי הדור בהלך הרוח של המכון ובשלב כתיבת הספרים?

"ודאי. היינו בקשר הדוק עם פוסקי הדור בכל שליבי כתיבת הספר. כל הפסקים שיש לנו הם מעמוד ההוראה מרן הגאון רבי יוסף שלום אלישיב, מרן הגאון בעל "שבט הלוי" רבי שמואל הלוי וואזנר, מרן הגאון רבי ניסים קרליץ, מרן הגאון רבי שלמה זלמן אויערבאך, ומרן הגאון רבי בן ציון אבא שאול זכר צדיקים לברכה, עם הרב אבא שאול זכיתי להתפלל מדי יום שנים רבות, כל יום היינו שואלים אותו שאלות ומעלים קושיות והיה משיב על הכול, ועל זה נבנו יסודות הספרים.

"לגבי מרן הרב אלישיב, לפני שהדפסתי את הספר סיכמתי בכתב את כל פסקי ההלכה שזכיתי לשמוע ממנו, עליתי למעונו עם אוגדן התשובות ועבר איתי שוב על כל הפסקים. בדקנו את הכול, האם מובן מספיק והאם כתוב נכון, ורק אז הכנסתי אותם לספרים. אפשר לומר שבחסדי שמיים קיבלנו עידוד מכל גדולי ישראל".

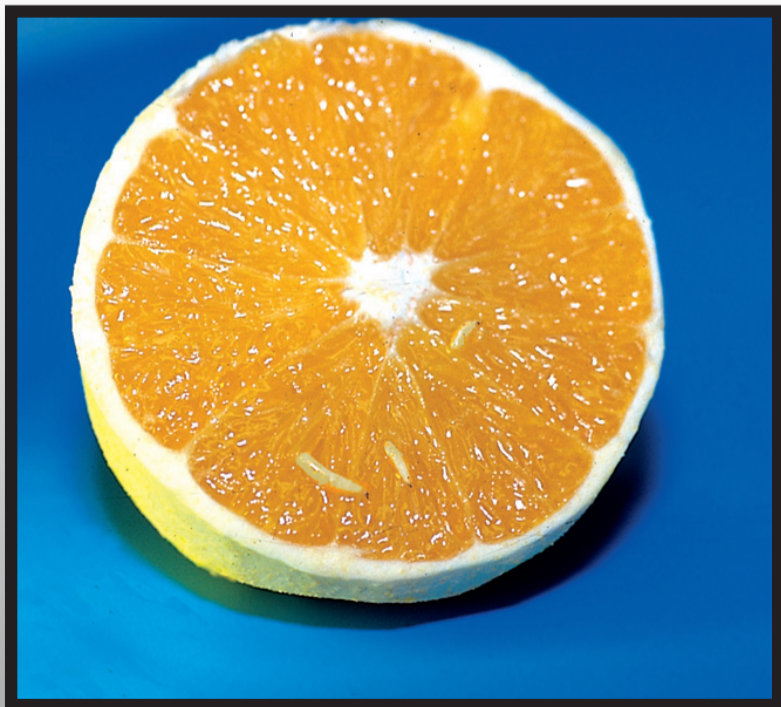
על החשיבות הייחודית שראו פוסקי הדור במשנתו החדשנית של הרב ניתן ללמוד מהסיפור הבא, אותו אנו שומעים לראשונה: "השיעור הראשון שמסרתי בפומבי היה כאמור בשכונת בית-וגן. ההיענות הייתה רבה, בעיקר מכיוונם של נשים צדקניות, שהם אלו המתמודדות בסופו של דבר במטבח עם האסור והמותר בכשרות המזון. מפאת הדוחק הרב אפשרו לנשים לשהות בעזרת הגברים שרוקנה במיוחד עבורם. בין המשתתפות הייתה אשתו של משגיח ישיבת קול-תורה הגאון הרב יצחק ירוחם בורודיאנסקי, שהיא גם בתו של מרן הגאון רבי שלמה זלמן אויערבאך זצ"ל.

"לאחרונה שמעתי שלפני השיעור עלתה הרבנית לבית אביה הגדול ושאלה למוצא פיו על אדם חדש שהתחיל לומר שפה יש תולעים ופה יש תולעים, האם להתייחס אליו ברצינות. רבי שלמה זלמן שאל אותה האם הוא אומר רק מה אסור לאכול או שגם מביא פתרונות, היא השיבה שנותן גם פתרונות לבעיות שמציג, ענה לה אביה "אם ככה זה בסדר גמור". ואכן זה היה הקו שהשתדלנו ללכת בו כל השנים, לא להפחיד את הציבור, אלא להראות שיש בעיה ויש גם פתרון ראוי".

לא שערם אבותינו

יש רבים שתמהים מה אירע בשנים האחרונות, מאז שהחל הרב לעורר על הנושא, שנמצא ריבוי חרקים ונגיעות בתוצרת האדמה. מה שלא זכור מן העבר ונראה על פניו כמשהו על-טבעי?

הרב נראה בקי ורגיל בשאלות מהסוג הזה, בשלווה אופיינית הוא הודף את הטענות אחת לאחת: "נתחיל



אפשר לומר שההתחלה היא כמעט מלידה, כבר בתור ילד היה לי אוסף של ג'וקים, אהבתי להסתכל בהם ולהתבונן בדרכי גידילתם. אבל עיקר ההתעניינות נבעה כתוצאה מההקפדה על ההלכות הכתובות בתורה שאוסרות על איש יהודי לאכול מאכל הנגוע בתולעים



הקפידו על היגיינה מינימלית, היום זה כמעט נחלת הכלל. ועם כל התכשירים החדשים שממציאים כל הזמן הם מוצאים את הדרכים להתגבר. אותו הדבר בשדה, יש כל הזמן יותר חרקים, וכל הפטנטים וההדברות שממציאים לא מצליחים להתמודד עם זה. "סיבה שנייה אומר האור-החיים היא שכל הארצות נעשו אחת, זה מה שהביא לריבוי המזיקים. כנראה שהוא מתכוון לנקודה הזו של יבוא ויצוא, מאז תחילת ההתפתחות בתחום התחבורה הבינ-מדינית התחילו לעבור מאכלים ממדינה למדינה כאשר יחד עם הפירות והירקות עברו גם החרקים, והגיעו מזיקים לאזורים שבעבר לא הייתה להם דריכת רגל וממילא אין מסורת איך לגבור על הנגיעות הללו.

"בשנת 1960 (תש"כ) יצא לאור עולם ספר שהביא רשימה של מאה מיני חרקים שבאו לארץ-ישראל במאה השנים האחרונות, כפי שהסברנו לעיל יש התפשטות גדולה של מזיקים בכל העולם כתוצאה משינוע מוגבר." אם אני מבין נכון, הרב אומר שהטענות שמשנהו השתנה נכונות, אבל יש סיבה מוצדקת ומוצקת למה זה השתנה. "ברמת העיקרון כן, אם כי יש דברים שבאמת לא היו מודעים אליהם למרות קיומם. בספר קדמון - פחד-יצחק - כותב על תולעים שהתגלו בפטריות, שיש מי שרוצה להתיר לאוכלם כי יש מנהג קדמונים לאכול את הפטריות הללו, והוא קובע שזה טעות כי הקדמונים לא ידעו מקיומם של התולעים, אם היו מודעים לכך גם הם היו אוסרים."

גפן תאנה ורימון

דיברנו על מעברים בין מדינות, יש פרי שאפשר להצביע עליו כמי שלא היה נגוע בארץ ישראל עד למאה האחרונה ונדודי המזיקים עליהם הרחיב הרב יבאו אותו לאזורנו? "וראי, פירות התאנה, שהיא אחת מהמינים שהשתבחה בהם ארץ ישראל, היו ראויים לאכילה ללא חשש במשך דורות, לפני מאה שנה הגיע מאפריקה למזרח התיכון 'זבוב הפירות' ועשה שמות ביבולים, כאשר אחד הנפגעים המרכזים הוא התאנה, וכפי שכולם יודעים היום לא ניתן כמעט לאכול את הפרי הזה מחשש לנגיעות."

יש פריטים שכבוד הרב יכול להעיד שנבדקו בצורה יסודית ואין למצוא מהם בכל העולם ללא נגיעות? "נמשך בתאנה, תאנה מיובשת שבאה מטורקיה התולעים שם מתייבשים עם התאנה וקשה מאוד לזהות אותם. הייתי בתורכיה עם יהודי שרצה ליזום גידול של תאנים ללא תולעים, לקחו אותנו לשדות מרחק שלוש שעות נסיעה מבית המלון, כאשר ראינו את צורת הגידול של התאנים ואופני הייבוש חשנו שחזרנו לאחור שלושת אלפי שנה, זה נעשה באופן הפרימיטיבי ביותר שניתן לעלות על הדעת, הכול פתוח על פני השדה והחרקים באים בשפע ללא הפרעה, חזרנו למלון נטלנו את מטלטלנו ושכנו ארצה בטיסה הראשונה, הבנו שאין לנו מה לחפש פה, הרבה אין מה לעשות." "גם ירקות-עלים אותו דבר. בספר חכמת-אדם מביא רשימה ארוכה של מאכלים ומקטלג לפי אזורים, לדוגמה במדינה פלונית הדובדבנים נגועים ובמדינה פלמונית הדובדבנים לא נגועים, במדינה הזאת השזיפים נגועים ובמדינה

בעובדה שמעיון בספרי הלכה אנחנו רואים שמאז ומתמיד הייתה התייחסות. הנושא של תולעים הוא לא חדש, אנשים חושבים שכאלו משהו התחדש בדור שלנו, זה לא נכון. ראשית כל איסור אכילת תולעים כתוב בתורה, בשולחן ערוך יש פרק מיוחד על זה, כמו גם ברחבי הספרות ההלכתית כולה אנחנו רואים ביטוי גדול. "בספר מובאת רשימה של מאכלים שהוזכרו בדברי חז"ל שכבר הזכירו בימיהם תולעים בתמרים או בחיטה וכן בדגים ועוד כל מיני מאכלים. נמשך לראשונים: רש"י מדבר על תולעים שבישלו אותם מה דינם, בספרי ראשונים רבים אנחנו רואים התייחסות ארוכה ומפורטת, בספר 'שיירי כנסת הגדולה' כותב על שמיר שכאשר מנערים אותו על משטח שחור נהיה שחור בעיניים כי רואים המון חרקים, הספר חכמת-אדם מזכיר תולעים בדגים.

"בספרי האחרונים מצינו שזעקו למה לא מקפידים, הפלא-יועץ יש לו פרק שלם בו הוא כותב בכאב על כך שאנשים מזלזלים ולא משגיחים בעוון חמור שכזה. כך שלבוא ולומר שאלו דברים חדשים שמקורם באו זו בורות משועת."

ובכל זאת, לא השתנו דברים במאה האחרונה?

"אין ספק שהשתנו. בני ישראל במאות האחרונות חיו אמנם בגלות אבל באותה מדינה מאות שנים, במרוקו חיו היהודים שש מאות שנה, בפולין שמונה מאות שנה, ובתימן אלפיים שנה. האוכל היה קבוע והמסורת - מה טעון בדיקה ודרכי הבדיקה - עברה מאם לבת. בדור האחרון חלו תהפוכות עולם, אין כמעט קהילה ששרדה במקומה בשני הדורות האחרונים, מדינות חדשות, מאכלים חדשים, וממילא יש פה חידושים שלא ידעו ולא הכירו ולא שערום אבותינו, ואין מסורת ברורה לגביהם. ואלו דברים שתמיד היו, רק בחלקים אחרים בעולם, וכעת גם אנו נדרשים לעסוק בהם.

"בנוסף אירע שינוי מהותי מאוד וזה העובדה שיש לנו בדור האחרון גידול ביבוא-ויצוא. פעם לכל מדינה היו את הפירות שלה והתולעים שלה, במשך הדורות החלו לעבור דברים ממדינה למדינה, רואים כבר בזמן יוסף הצדיק שהעבירו בשמים ממקום למקום, יותר מאוחר התחילו להעביר קטניות מיובשות, כשפיתחו ספינות שנוסעות יותר מהר אז התחילו להעביר גם פירות וירקות טריים. מה צריך להבין זה שהפירות והירקות נושאים על גבם חרקים ומזיקים שגדלים עמם, יוצא שאם בעבר לכל מדינה היו את הפירות והתולעים שלה, כעת יש לנו בכל מקום פירות מכל העולם ויחד עם הפירות והירקות נדרו גם התולעים. על פירות של ארה"ב, למשל, לא צריך לברך שהחיינו כי אפשר למצוא בכל סופר-מרקט את כל הפירות מכל העולם כל השנה.

"האור-החיים בפרשת שמיני שואל למה יש לנו היום יותר תולעים, הוא לא שואל האם יש לנו היום יותר תולעים, אלא למה, ניכר שהוא יוצא מנקודת הנחה שכבר בזמנו - לפני מאתיים וחמישים שנה - היו ריבוי בתולעים. הוא מתרץ ומונה לזה שתי סיבות: סיבה ראשונה רוחנית, הוא כותב שהיום שנוהם האוויר התרבו המזיקים. הוא מתכוון כמוכר לאוויר רוחני, יש יותר טומאה באוויר יש יותר תולעים. ואם הוא אמר את זה בזמנו מה נאמר אנחנו בזמננו.

"ואגב, אחת ההוכחות הפשוטות לריבוי המזיקים באקלים הנוכחי הם הכינים בראשם של ילדים ופעוטות, בעבר כינים בשערות מצאת אצל אנשים מוזנחים שלא

הזאת לא, וכן הלאה על זו הדרך. והוא מסיים ופוסק שירקות-עלים בכל הארצות מוחזקים כנגועים. ועל זה, כיהודה ועוד לקרא, אני יכול להעיד ממראה עיניים, שבדקנו בחמשת היבשות ואני יכול לומר שכל ירקות-העלים ללא יוצא מן הכלל נגועים בחרקים. הברלים בין מדינות או בין תנאי אחסון ואופני חיטוי שונים יש בקטניות ופירות, אבל בכל הקשור לירקות-עלים אנחנו רואים גם בימינו שבכל העולם הם מוחזקים כנגועים.

"גם גרעיני חמוניות, כמעט בכל שקית יש כמה נגועים לכן צריכים לבדוק היטב קודם האכילה. תות-שדה בדקנו בכל היבשות שבעולם ולא מצאנו תות בלי נגיעות. איך? החרקים הולכים ומתרבים ולכן יש לנו יותר בעיה."

מה באמת קרה עם התות, פעם היה נהוג לאכול וביום בהיר זה הפך לאיסור?

"אנחנו העלינו את הנושא כבר במשך שלושה עשורים, הוכחנו עם תמונות וראיות, בשנים האחרונות זה חדר למודעות של הציבור ולכן אירע השינוי.

"כבר עשרים וחמש שנה מנסים לגדל תותים ללא חרקים ללא הצלחה, כעת התחילו לשווק תות-שדה מוזן שאינו נגוע, יש מישהו אחד שהצליח, אם כי צריך לסייג





שאירעו בעבר מקרים של שיווקיים ללא חרקים שצלחו במשך תקופה ואחר כך נכשלו, כאן אנחנו עוד בתחילת הדרך ונצטרך להמתין לראות לאן הדברים ילכו. מה שנכון עכשיו שאם יש השגחה צמודה ובודקים שזה יוצא נקי אפשר לסמוך.

"למעשה ההוראה לאלו שאוכלים חי היא לקלף שכבה דקה מכל צד ולשטוף במים זורמים, ולא לו שרוצים לאפות אותו או לטחון הדרך הטובה ביותר היא לחתוך את העלה ולשרות במים מעורבים עם מעט חומר-ניקוי, לשטוף היטב ולאחר מכן שוטחים את זה לייבוש, ואז אופים או טוחנים לפי העניין.

"עוד דוגמא לדבר שהיה מקובל בעבר לאכול וכיום לא נראה כמעט הם קלחי-התירס, ילדים היו אוכלים את זה כממתק, בזמן שיש חרקים מאוד קטנים, טריפסים שאוהבים להתחבאות מתחת לגרגירים או בין גרגרי התירס במקומות נסתרים."

אז מה הדרך לאכול בלי להיכשל?

"לכל דבר יש פתרון. לדוגמא בתמרים יש תולעת שכשהיא מתייבשת היא נהיית בצבע חום ואי אפשר להבחין בה בתוך התמר שהוא כידוע בצבע חום, אז יש פתרון לשים את התמר מול אור השמש ואז התמר מקבל שקיפות וניתן להבחין בתולעת. אותו דבר בתותים יש חרקים קטנים שמתחבאים מתחת לגרגרים שבקליפה, מה שאנו ממליצים זה לקלף את התות ולשטוף במים זורמים. אם מחפשים מוצאים פתרונות לכל בעיה."

יש מוצרים שניתן לקבוע שכן נמצא בהם הפתרון הכוללני ואין מה לחשוש יותר?

"לכאורה לגבי ירקות-עלים שגדלים בחממות אפשר לומר זאת. זכינו בדור הזה מה שלא היה בדורות עברו, כפי שנכתב בספרים ירקות-עלים מוחזקים בתולעים ומורכב לבדוק אותם, קשה מאוד לנקות, וזכינו שיש היום גידול של ירקות ללא תולעים, אמנם עדיין לא מאה אחוז ויש לשטוף אותם טוב, אבל יש כבר אפילו כאלו שמוכרים אותם שטופים, ואנשים נהנים מאכילת ירקות כדבר שבשגרה. מי שיוודע לפני ארבעים שנה רוב הציבור המדקדק היה נמנע מלאכול ירקות-עלים.

"כמו כן זכינו שיש היום קטניות ללא תולעים, לפני שלושים שנה לא היה כמעט בנמצא שקית אורז או קמח בלי חרקים, היום יש קטניות ברורים וקמח מנופה שלא צריך לנפות אותו.

"גם תירס קלחים יש שמנסים לגדל נקי מחרקים בינתיים ללא הצלחה. גרגרי תירס קפואים או שימורים שטופים אפשר לאכול ללא כל חשש.

"ברך של ט"ו שבבט אנחנו מביאים רשימה של שלושים פירות בחזקת נקיים שלא יצטרכו להיכנס לספקות, זה חידוש שלא היה קיים בעבר. אכשר-דרא."

מה קורה בשוק הפיצוחים?

"בפיצוחים חל שיפור גדול, בעבר לא יכולת למצוא שקית קשוי בלי תולעים, היום בגלל שמייבאים אותם מווייטנאם וברזיל שהם ארצות טרופיות, והם מגיעים ארוזים בצורה נאותה אז זה שמור כפי שצריך. לגבי פיסטוקים מצינו נגיעות בשיעור גבוה ולכאורה יש לבדוק כל אחד ואחד בפני עצמו, לאחרונה ראינו לחלק בין אלו הבאים מארצות-הברית שבחזקת נקיים לעומת הבאים מיוון שמוחזקים בנגיעות.

"בבוטנים יש בעיה מובנית. קוטפים אותם בבת אחת, ואז מאחסנים לתקופות מאוד ארוכות, זה מתכון בטוח לתולעים. מה שעושים המשווקים זה נקיטת אמצעי אחסון נאותים, או ביצוע הדברות מקיפות, לכן אפשר לסמוך על התוצרת

בשווקים, אם כי מומלץ לבדוק עשרה אחוזים מהכמות ואם יוצא נקי זה יכול ללמד על הכלל כולו. חשוב לחצות את הבוטן לשני חלקים, כי לפעמים התולעת מתחבאת בין שני החצאים, דבר שנכון גם לגבי קשוי. גרעיני חמניות כפי שאמרנו לעיל מצויים בהם חרקים במידה ניכרת ויש לבדוק כל אחד בפרטות."

אחת ההוכחות הפשוטות לריבוי המזיקים באקלים הנוכחי הם הכינים בראשם של ילדים ופעוטות, בעבר כינים בשערות מצאת אצל אנשים מוזנחים שלא הקפידו על היגיינה מינימלית, היום זה כמעט נחלת הכלל. ועם כל התכשירים החדשים שממציאים כל הזמן הם מוצאים את הדרכים להתגבר. אותו הדבר בשדה, יש כל הזמן יותר חרקים, וכל הפטנטים וההדברות שממציאים לא מצליחים להתמודד עם זה

ונוסף גם הוא על שונאינו

לא לו שנכללים ברשימת הנגועים אין פתרון? "יש שמנסים היום לעשות הדברה ביולוגית."

מה זה 'הדברה ביולוגית'?

"אז נקדים כך: ה' עשה את העולם ישר ובני אדם מקלקלים אותו. יש הרי חרקים שמחסלים ירקות ולעומתם יש חרקים שטורפים את אותם מזיקים, כך נוצר איזון מסוים. המעבר הסיטונאי של מזיקים מארץ לרעותה הביא לכך שבמקרים רבים המזיקים עוברים ללא האויב הטבעי עמו התמודדו עד המעבר, כך שבמדינה החדשה הוא יכול להתרבות הרבה יותר מאשר במדינת המקור. מה שאנשים מנסים לעשות זה לגדל זן של תולעים שיטרפו את המזיקים מחסלי היבולים, בעצם לייצר מחדש את האויב שנשאר במדינת המוצא, זה נקרא הדברה ביולוגית."

לדוגמא?

"בתות שדה יש מזיק שנקרא אקרית אדומה, וכשהוא נמצא על התות לא רואים אותו כי הצבעים שווים, אם תשים אותו על דף לבן תראה אותו מיד אבל לא כשהוא על רקע אדום, צבע רקע דומה אינו מתיר כמובן את האכילה. מה שאקרית עושה זה שהיא מוצצת את התות ומייבשת אותו, במסגרת הניסיונות להילחם בזה מגדלים במעבדה אקרית טורפת, החקלאי יכול לקנות צנצנת עם עשרים אלף חרקים, מפזר אותם בשדה והם טורפים את האקרית האדומה המזיקה.

"דוגמא נוספת הם אשכולות הענבים, גם בהם יש סוג של אקרית-קטנה, לכן אנחנו ממליצים לשטוף במים וסבון. היינו בארה"ב, בדקנו סוגים של ענבים שבאו מחמש ארצות שונות, כולם ללא יוצא מן הכלל היו נגועים. גם פה מנסים לגדל את האויב שיטרף את אותם אקריות קטנות."

נשמע מהפכני אבל הרב לא נראה מרוצה, מה רע בפתרון הזה?

"התשובה מאוד פשוטה: אותם טורפים 'טובים' נשארים על הגידולים, מבחינת הלכה אין הבדל בין חרק מזיק לזה שטורף אותו, שניהם אסורים באכילה, כך שאנחנו לא מרוויחים כלום. אם כבר להיפך יש לנו בעיה עוד יותר גדולה כי צריך להתמודד גם מול אלו וגם מול אלו."

בליל הסדר יש עיסוק גדול סביב בדיקת עלי החסה. מה עמדת הרב בנידון?

"בעבר שמענו סיפורים על אנשים שבדקו ואחרי זה הלכו אחרים ובדקו שוב ומצאו חרקים, כי הכנימות הם באותו צבע של הירק, מה שנקרא כנימת עלה והיא בצבע ירקרק ויכולה להיות בקוטר של שלוש מ"מ בלבד, אבל אם מפנים את העלה מול האור אפשר להבחין בהם. על מרן החתם-סופר מסופר שתלמידיו בדקו לו את החסה עם זכוכית מגדלת."



אין הקב"ה מביא תקלה

"בהקשר הזה מסופר על מרן רבי אהרון קוטלר זצ"ל שהגיע לאמריקה ושאל מה אוכלים פה בתור מרור, והשיבוהו שנהוג לקחת חסה, רבי אהרון שרגיל היה מארץ מוצאו לקיים את המצווה על שורשי חזרת בגלל הבעיה של התולעים בחסה, נעתר לבקשת תלמיד אחד שאמר אני אבדוק עבור הרב, ואכן התלמיד בדק עבור רבי אהרון והיה נראה שהכול בא על מקומו בשלום. בליל הסדר ישב אותו אברך בסלון ביתו ומגיע מרור, מגישים עלי חסה ולפתע אחד האורחים מראה לבעה"ב היושב בראש השולחן זכוכית ירוק בין עלי החסה, האברך נבהל הוא הרי בדק, אך התברר שבדיקתו הייתה רק מחורקים שחורים כי לא ידע שיש גם כאלו שהם בצבעו של העלה, שטוף זיעה קרה מיהר בריצה למעונו של רבו ראש הישיבה להצילו מהאיסור החמור, בכניסתו לבית כבר אחזו המסובים במרור והחזיקו את הקלחים ה'בדוקים' ביד, האברך התריע בהם שלא לאכול וכך ניצלו ברגע האחרון מאכילת רמשים בליל הסדר. על כגון דא נאמר "רגלי חסידיו ישמור".

כשאדם נזהר עוזרים לו...

"ממש כך. אנו נמצאים כעת בימי האבל על פטירת מרן הגראי"ל שטיינמן, כידוע כמעט ולא אכל, אנחנו כתבנו בספר ששיבולת שועל טעונה בדיקה אבל מה שבקופסאות הפח מחברת 'קווקאר' הם בחזקת נקי, יום אחד קיבלנו הערה מראש הישיבה זצ"ל ששלח לומר שבדק גם באלו וכן מצא, זה אמנם מקרה יוצא דופן, אבל זה סיפור שמוכיח שזקן ויושב בישיבה שאינו נהנה מכלום מוצא גם במעט שכבר כן אוכל את הנקודה ההלכתית, מה שאף אחד חוץ ממנו לא גילה. "ואכן כבר כתב האור החיים שכל הרגיל לבדוק את מאכלו שלא יהיה בו שום איסור מסייעים אותו מן השמים שלא תבוא תקלה תחת ידו".

נשמע מרתק, יש באמת הרב סיפורים על צדיקים נוספים שנשמרו, ומשמים סייעו על ידם?

"אני זוכר אצל סידנא באבא-סאלי שהיה מקפיד מאוד על מאכליו וכמעט ולא אכל. אנחנו גרנו אז בנתיבות ושכן שלנו הרב אלפסי שימש את באבא-סאלי במסירות, הוא סיפר לי שבבית הרב היו מבשלים עשרה מיני תבשילים כדי שלכל הבאים לשאול עצה וברכה יהיה מה לטעום, והרב היה לוקח פרוסת צנון וזה היה כל הארוחה.

"בליל שבת הוא הסכים לאכול מרק עוף לכבוד שבת, והיו מכניסים לתוך המרק מעט ירקות, אז לא היו גידולים נקיים ושכנתנו הגברת אלפסי התנדבה לבדוק את הירקות למרק של הרב, באחד מימי השישי שטפה את הירקות והניחה בצד כדי לבדוק אותם בהמשך היום, בלחץ טרדות ערב שבת פרח הדבר מזיכרונה. בשבת בבוקר היא נזכרה שלא בדקה את הירקות ומיהרה בריצה לבית הרב לומר שלא יאכלו את המרק עם הירקות המתולעים, מששמעה הרבנית אבוחצירה כך נענתה ואמרה כעת אני מבינה מדוע לא הסכים הרב בשום אופן לאכול את המרק בליל שבת. התברר שזה משום שלא בדקו את הירקות כדבעי. זו סייעתא דשמיא מיוחדת".

הציץ ולא נפגע

מהסיפורים הבאים אנו למדים שלא דווקא בצדיקי הדור עסקינן, אלא כל יהודי שמקבל על עצמו לשמור את התורה בכל יכולתו וזכה להארה שמימית, "היה אברך מיוחד הרב יוסף חיים עמנואל שמו משכונת נווה יעקב בירושלים, נפטר לדאבון לב בגיל צעיר בן ארבעים ושש בלבד, שהקפיד מאוד על מה שנכנס לפיו. באחד מימי השישי אשתו שמכהנת כמורה הלכה כהרגלה לבית-

אנחנו כתבנו בספר ששיבולת שועל טעונה בדיקה אבל מה שבקופסאות הפח מחברת 'קווקאר' הם בחזקת נקי, יום אחד קיבלנו הערה מראש הישיבה זצ"ל ששלח לומר שבדק גם באלו וכן מצא, זה אמנם מקרה יוצא דופן, אבל זה סיפור שמוכיח שזקן ויושב בישיבה שאינו נהנה מכלום מוצא גם במעט שכבר כן אוכל את הנקודה ההלכתית, מה שאף אחד חוץ ממנו לא גילה

הספר, הוא הלך לכולל, והבת נשארה לבד בבית. בזמן שהותה החליטה להפתיע את ההורים והכינה עוגה לשבת, כששבה האימא הביתה שאלה את הבת האם ניפתה את הקמח ובדקה את כל המרכיבים, הילדה ענתה בחיוב מלבד על האגוזים אותם שכחה לבדוק, אם המשפחה התקשרה לבעלה ושאלה מה לעשות שהרי האגוזים לא נבדקו, הם התקשרו לשאול ועניתו שאגוזים זה רק לפעמים נגוע מה שמוגדר מיעוט המצוי, ואם אפו מותר. היא התקשרה לבעלה אבל הוא התעקש שרוצה להחמיר, היה מותר לו על פי דין אבל רצה להחמיר על עצמו, אולם האברך החמיר גם בבין אדם לחברו ולא רצה לפגוע בבתו, לכן החליטו להניח את העוגה על השולחן לקראת סעודת ליל שבת, רגע לפני שהתחילו לאכול צנח אחד הזכוכיות מהפמוט לתוך העוגה, כמובן שבכזה מצב לא היה שייך לאכול כבר את העוגה. כך נמנע מאכילת דבר שלא רצה וגם לא פגע בבתו שעמלה על האפייה.

"יש יהודי שסיפר לי שכל שבת לוקח בקבוק זכוכית ריק ומוזג לתוכו יין לקידוש, באחרונה התחיל להקפיד, ומספר שלא יודע למה אבל השבוע החליט לקחת את הבקבוק ולבדוק מול קרני השמש בחלון, הוא מסתכל בחלון ורואה עכביש מטייל בתוך הבקבוק, לאחר מעשה אמר לי אותו האברך: לחשוב שלא הייתי בודק הייתי שותה יין עם עכביש. מי שמקפיד זוכה לשמירה משמיים".

"בספר חכמת אדם כותב "ראוי לאדם להסתכל במה שאוכל, ומעיד אני עלי שכמה וכמה פעמים ניצלתי", בן אדם מתרגל כל פעם רק הצצה קטנה, מי שמציץ לא נפגע".

נקי יהיה לביתו

מה מציץ המכון להנחלת ההלכה?

"אנחנו במכון הולכים יותר על כיוון של ניקוי המאכל ופחות על הבדיקה, המכון מעניק שיטות ניקוי יותר מאשר דרכי בדיקה. כי לבדוק באמת צריך להיות מומחה, אבל לנקות יותר קל לכל אחד לקלוט את העיקרון. מי שקונה ירקות-עלים ברחבי העולם, שם בניגוד לארץ ישראל אין ירקות-עלים נקיים, אנחנו ממליצים לחתוך את העלה ולשפשף עם ספוג, לא להתעסק עם בדיקות".

תכל'ס אדם שניגש לצלחת, מה הכללים הבסיסים שעליו לדעת?

"בספרים סיווגנו שלושה קבוצות של מאכלים:

1. נקי. אלה שבחזקת נקיות מוחלטת. אמנם גם בהם יש יוצא מן הכלל, לצורך העניין אבטיח הוא בחזקת נקי, ובשנת שמיטה היו כאלו שקנו מערביים ומצאו תולעים. אבל בזה אין חובה לבדוק כי זה לא שכיח.
2. מיעוט המצוי. מאכלים שידוע שיש בהם נגיעות, אם כי ברוב המקרים יצאו נקיים, אבל היות ומדי פעם כן רואים נגיעות צריך בדיקה. כמו בקמח ואורז משיווק רגיל. הקולא פה היא בדיעבד, אם כבר התבשל ולא ניתן לבדוק אחרי הבישול, אז מותר לאכול כי הבישול גורם ספק נוסף - ספק ספיא - לכן ניתן להקל.
3. נגיע. מאכל שמחוזק בוודאות כנגוע. זה מאכל שרוב פעמים יש בו נגיעות, כך שמעבר לחובת הבדיקה עובר לאכילתו יש בו חומרה שגם בדיעבד אסור התבשיל כי אנו תולים שוודאי יש בו תולעים.

השוק אומר את דברו

בשנים האחרונות אנחנו עדים למהפכה צרכנית בכל היבט בתחום המזון הנקי, מה גרר את השוק למקום הזה?

"אין לי ספק שהכול אודות להיענות ודרישת הציבור, גופי הכשרות והמפעלים קלטו את הלך הרוח ברחוב החרדי והחלו להקפיד יותר על איכות המוצרים, המשווקים התחילו להקפיד לא להביא סחורה סוג ב' או ג' "

אלא תוצרת משוכחת בלבד ושמו דגש על סביבה נקייה, הכול בהתאם לדרישת הציבור הרחב שעמד על זכויותיו. "לכן חשוב אם מבחינים בתקלה להתלונן לוועד



יש יהודי שסיפר לי שכל שבת לוקח בקבוק זכוכית ריק ומוזג לתוכו יין לקידוש, באחרונה התחיל להקפיד, ומספר שלא יודע למה אבל השבוע החליט לקחת את הבקבוק ולבדוק מול קרני השמש בחלון, הוא מסתכל בחלון ורואה עכביש מטייל בתוך הבקבוק, לאחר מעשה אמר לי אותו האברך: לחשוב שלא הייתי בודק הייתי שותה יין עם עכביש. מי שמקפיד זוכה לשמירה משמיים"

"אבל באופן כללי אפשר להסתדר עם החיבורים שיצאו לאור, הוצאנו חוברת מקוצרת, מעין קיצור של הספר, אני נוהג לומר שהספרים בסלון והחוברת במטבח, כך יכולה עקרת הבית לפתוח ברגע את החוברת ולראות מה צריכה לבדוק".

לסיום, משהו על ט"ו בשבט.
 "הרבה קונים חרובים לט"ו בשבט, לא הבנתי אף פעם מה הקשר בין חרובים לפירות ארץ-ישראל, הם הרי עצי חורש. עד שפגש אותי יהודי ירושלמי זקן שהסביר לי שבתקופת ילדותו לא היה להשיג בירושלים הענייה פירות, אז אימא לקחה חרובים ושמה בתיק לחיידר, המלמד בכיתה שבר את החרוב לכמה חתיכות וחילק לכל הילדים, זה כל המקור. לגבי בדיקה צריך לשבור אותם לחתיכות של שתי ס"מ ולבדוק על הלכלוכים האם זה פירורים או תולעים, בפרט אלו שאוספים מן החרושות".



הכשרות, למרות שלא תמיד זה אשמה שלהם, פעמים רבות זה קורה בגלל חוסר בהיגיגנה של החנות מה שמזמין חרקים, אבל זה מזרז את ועד הכשרות לשמור יותר ולמנוע הישנות של מצבים כאלו. כדאי גם להתלונן למפעל, לא כדי לקבל שתי שקיות פיצוי במקום זה, גם כי לא תמיד תרוויח מזה, כמו אחד שמצא תולעים בפטריות והתלונן, והחברה פיצתה אותו בשני קופסאות חדשות, דא עקא שהם היו נגועות עוד יותר מהקופסא שהוא החזיר להם, אלא בעיקר כדאי להכניס למודעות שלהם שהציבור רוצה סחורה נקייה, וגם מוכן לשלם על זה כמה אגורות יותר.



"מעניין לעניין באותו עניין, אם כבר מדברים על היגיגנה במרכולים, חשוב לערר על נקודה חשובה: הלחם ובעיקר החלות מונחים על דוכני המכירות פתוחים ללא עטיפה מינימלית, הרי החנויות מביאים לחמים ברמות כשרות שונות ואיך ניתן לדעת מה של מי, יכול להיווצר מצב שפיתות מערביי מזרח העיר מונחים באותו מדף עם חלות בהכשר העדה החרדית, זה אבסורד שאין כדוגמתו. מעבר לכך הרי המשאיות פורקים את הלחם מוקדם בבוקר, מניחים מחוץ למכולת ועד שבאים הקונים מספיקים לבקר שם ארבעה ציפורים שני חתולים ושיירת נמלים. אם יש התקדמות אז למה פה נותרנו מאחור? לכן אני יוצא בקריאה לגופי הכשרות השונים שיקפידו לארוז כל חלה בשקית נפרדת. מחירי הלחם מספיק גבוהים כדי שיכסו עלות של כמה שקיות". לנו לא נותר אלא לקוות שהקריאה תיפול על אוזניים קשובות.

איך צמחו מפעלי החממות שגידלו, עד לעקירת גוש-קטיף, עלים נקיים? גם זה צורך שעלה מלמטה מתוך הציבור שרצה תוצרת מובחרת ונקייה. היה לנו הזכות ללוות את המפעלים הללו בשלבי הקמתם ובעת פעילותם, עמדנו על הפיתוחים שאכן יצא דבר נאה ומקובל על קהל צרכני הכשרות. היום הקימו כבר בארה"ב מפעל לגידול עלים נקיים ושטופים, ויש גם יצוא מהארץ לחו"ל לשוק שומרי הכשרות הגדול הקיים מעבר לים.

"אחרי גירוש גוש-קטיף לא נסגרו החממות אלא עברו למקומות אחרים ברחבי הארץ, חלקם הגדול באזור נתיבות שבנגב, יש שברצועת מישור החוף וגם בצפונה של ארץ ישראל התמקמו כמה".

עשה לך רב

מה הדרך לפנות אל הרב בשעה שמתעוררת שאלה?
 "שעות המענה הם בין השעות אחת עשרה לשתיים עשרה - בוקר וערב, ובערבי שבתות מהשעה שתיים בצהריים עד מחצית השעה לפני שבת. מספר הטלפון הוא: 02-5325588. כמו כן יש סדרת שיעורים בענייני דיומא לפני חגים סוכות ופסח, וכמובן כעת לפני ראש השנה לאילנות מוקלט שיעור שמושמע במערכת קול-הלשון בטלפון שמספרו: 073-2951387.

פעילות המכון היא בעלת מנעד רחב ביותר, החל ממענה טלפוני לעקרת בית שנתקעה באמצע בישול מרק, דרך שיעורים מוקלטים לאברכים ועד להדרכה צמודה לחקלאים ומגדלים מכל רחבי הארץ, והענקת כשרות למפעלים ומכוני ייצור.

ט"ו בשבט ללא תולעים

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

מעודכן לשנת תשע"ח



אבטיח	אתרוג מסוכך	מלון עגול	קוקוס (שלם וטחון)
אבוקדו	בנה	מנגו	קרמבולה
אגוז אורן (צמנבר)	בנה צ'יפס	ערמונים קלופים וקליים	שזיפים מיובשים
אגוז ברזיל	דובדבנים מיובשים	פארוזה הרמסית	שימורי משמש
אגוז מקדמיה	ללא חרצנים	פאפאיה	תפוז טיני מסוכך
אגוז פקאן בקליפה	(חוצרת ארה"ב כגבד)	פסיפורה	תפוז עץ (טרי ומיובש)
אגס	חמוצית	פקאן מסוכך ("פקאן סיני")	
אננס בשימורים (בסירוף)	לדר (באריזה סגורה)		

1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים

אגוזים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בודוק)	בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז נראה מוכרסם.
אגוזי בודוק קלופים ושקדים קלופים	בודקים אותם משיני צידיהם. אגוז בו נמצאו "קורי משי", סימני כרסום או נקב, חוצים ובודקים אותו מבפנים. אם נמצאה נביעות ודאית, יש לחצות ולבודק את כולם מבפנים (גם אם לא נמצאה נביעות, טוב לחצות כ-10% ולבודק בפנים).
אגוזי פקאן קלופים	בודקים משיני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", חולעים או פירורים עגולים.
אגוזי מלך קלופים	מנערים בתוך סמננת בעלת חורים גדולים על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים או חולעים בנבורת. בודקים את כל האגוזים משיני צידיהם, ובפרט בפילים, אם יש "קורי משי", חולעים או סימני כרסום.
אגוזים ושקדים אקצוצים	מנערים בתוך סמננת רשת (סמננת אורז) על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים קטנים בנשורת. שופכים את הנותר במסננת על משטח לבן ובודקים בין החתיכות.
אגוז קשיו	בודקים את כל האגוזים מבחוץ. אגוז מוכרסם או מנקב, חוצים ובודקים אותו בין שני החצאים. אם נמצאה נביעות פנימית ודאית, יש לחצות את כולם. (מעט פירורים חומים דקים בין החצאים הם שאריות הקליפה ולא נביעות). [גם אם לא נמצאה נביעות, טוב לחצות כ-10% ולבודק בין שני החצאים].
אוכמיות	קפואות (מליח): רצוי לטחון בכלנדר. טריות: ראה ספר בדיקת המזון כהלכה, כרך ב'. מיובשות: קשה לבודקם. לרכוש רק את המושקות תחת נשורת מהודרת.
אנונה	לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבודק אם מצויות רימות לבנות.
אננס	טרי: לקלף ולהסיר את כל החללים החומים המצויים תחת הקליפה. מיובש עם סוכר: להתבונן משיני הצדדים אם נדבק עליו זובובן או חרק. מיובש טבעי: לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי. מושחר מביץ טבעי: עלול להיות נגוע, עדיף להשתמש בשימורי אננס בסירוף.
אפרסמון	להוריד את העל"ה (שכסבי העוקץ) ולשטוף היטב. אם הפרי רך מאד, לבודק מבפנים. אם מצוי כחם שחור על קליפת הפרי, מקלפים באותו מקום ומחבננים אם מצויות שם רימות לבנות. (נקודות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן מהוות סימן לנביעות).
אפרסק	בשימורים: להתבונן אם מצוי זחל בפירות או בסירוף.
גויאבה	לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משיני צידיה אם מצויה רימה. צבע הרימות כבצע הפרי (עם נקודה שחורה קטנה בראשו) וקשה לוחותן.
שיטה חלופית:	לקלף את הפרי ולהתבונן אם מצוי אזור כהה רך במיוחד או נקב קטן. לחתוך אזור זה ולהתבונן אם מצויות רימות בתוך הפרי.
דובדבנים	מסוככים (ללא חרצנים): לחצות אחדים למדגם (כ-10%) ולבודק אם יש חולעת. אם נמצאה נביעות, יש לחצות את כולם ולבודקם מבפנים. בסירוף: חוצרת אירופה: מתוקים - לפתוח כל אחד לבודק. חמוצים (כגון בהשגחת העה"ח) - בחזקת נקי. חוצרת ארה"ב: בחזקת נקיים. מיובשים עם החרצן (מאומקים): בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. מיובשים (ללא חרצן): חוצרת ארה"ב כגבד. בחזקת נקיים.
זיתים	זיתים ירוקים או מושחרים: אם יש כחם כהה, לחצות ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. זיתים שחורים: יש לחצותם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או חולעת. טבעות זיתים (ירוקים או מושחרים): לשטוף על צלחת וכזמה ולהתבונן אם מצויה מחילה או חולעת.
לדר ללא אריזה	להתבונן כנגד האור אם נצמד זובובן או נמלה.
משמש מיובש	פרי שלם: לחצות ולבודק כנגד האור משיני הצדדים. פרי הנמכר חצוי: להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבודק כנגד האור.
ענבים	1. מתקיים את האפשרות הצפופים לתקוע קטנים. משרים את הענבים במים עם מעט סבון נוזלי ושוטפים היטב במים זורמים. רצוי לחזור על ההשרה והשטיפה שלוש פעמים. 2. מסתכלים על כל עינב. אם ראינו כחם כהה החודר לתוך העינב, חותכים שם ובודקים אם יש חולעת בתוכו.
ערמונים בקליפתם הקשה	לחצות ולבודק מבפנים אם מצויה חולעת או פירורים בהם. (אפשר לבודק גם אחרי הבישול).
פירות מיובשים: אגס, אפרסק, חבש, מלון, מנגו, קיווי, פאפאיה	להתבונן משיני הצדדים אם נצמד זובובן או חרק. רצוי לשטוף.
קיווי	פנים הפרי בחזקת נקי. לעיתים נחוקות מצויות נביעות לבנות או חומות על קליפת הפרי. יש להזהר שלא תעבורנה לפרי בעת הקילוף, או לשטוף את הפרי המקולף.

לע"נ הר"ר אברהם חיים בן הר"ר יצחק ע"ה לע"נ מרת יראת קיילא חוה בת הר"ר חיים הכהן ע"ה לע"נ הרב אליעזר משה בן שלמה טאקס ע"ה מוזר לשכלל ולהפיץ דף זה לזכר הרבי מנחם מנדל בנעמן, יתום להשיג בטל' 076-66655-98 או בדוא"ל: vavymoshe@gmail.com * ramol@gmail.com E-mail: teva.

רימון	להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוח הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או חולעת חומה בין הגרגרים.
שסק	לפתוח ולבודק את ה"כתר" שבחתימת הפרי, אליו עלולים לחזור חרקים קטנים.
שקדים	ראה אגוזים.
תמר	לחצות בסכין, להוציא את הגלעון ולבודק משיני הצדדים כנגד האור (להפיש חרק כהה בגודל 2-3 ס"מ או חולעת בד"כ סתה, מיובשת וכהה).
תמר לח (קפוא)	בדרך כלל נקי, טוב לחצותו ולבודקו.

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

נביעות חיצונית: מצויה בכל פירות ההדר על הקליפה מצויות נביעות בצבע חום או אפור כהה. לאחר הקילוף והחיתוך יש לבדוק בהכניסותם לא נצמדו לפרי, וכן שלא עברו מהיד לפרי וכ"ו או לשטוף היטב את הפרי אחרי הקילוף. אם רוצים להשתמש בקליפה - לשפשף במברשת קשה או בכרית מתכת (נגס) עם נוזל לניקוי כלים, לשטוף ולבודק שלא נותרו נביעות.

נביעות פנימית: עלולה להימצא בחפזים, קלמנטינות ואשכוליות עלול להיות נגוע ברימות לבנות. נביעות זו נדירה כאשר הפרדים מטופלים היטב, בפרט בעונת החורף. פירות מעצים לא מטופלים כגון מנינה פרוסית, או משרכים בשנת שמיטה וכן פירות בעונת הקיץ עלולים להיות נגועים יותר.
א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם יש כחם חום או אזור רך במיוחד הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבודק אם יש חזירה של רימות במקום זה.
ב. אם הפרי רך במיוחד או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא פרי נגוע, יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותה קניה.
מיני הדרים - סחוט ביתי: מנקים את הפירות בכרית מתכת ונוזל לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חזירת נביעות למיץ. לחילופין, ניתן לסנון דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה.

פיצוחים
גרעיני דלעת: עם קליפה (לבינים): בדרך כלל נקיים. אם הקליפה פגומה, יש לקלף ולבודק. **קלופים (ירוקים):** לער במסננת ירקות על גבי משטח לבן ולבודק אם נפלו חולעים על המשטח. אם נמצאו חולעים, אין להשתמש.

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

בוטנים: לבדוק את כולם מבחוץ. בוטן בו נמצאו חורים, סימני כרסום או סימן של חזירת חולעת, חוצים ובודקים אם יש בו נביעות פנימיות. אם נמצאו סימני נביעות ודאית, יש לחצות את כולם ולבודק מבפנים. [גם אם לא נמצאה נביעות, טוב לחצות כ-10% ולבודק בפנים]. בסוף הקיץ ובסמית דרושה תשומת לב מיוחדת.
בוטנים מוצפים: ראה אגוזים קצוצים.
בוטנים מוצפים (בקינים, בקינים): מוצפים שקולד ודומה: לפתוח כ-10%, אם נמצאה נביעות - לפתוח את כולם.
בוטנים בקליפתם הקשה: ראה אגוזים בקליפתם הקשה.
פיסטוקים: מקלפים ומחבננים חיצונית אם יש "קורי משי" או זחלים. פיסטוק עליו נראו סימני נביעות, חוצים ובודקים אם יש בו נביעות פנימיות. אם נמצאה נביעות פנימית ודאית, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים. [גם אם לא נמצאה נביעות, טוב לחצות כ-10% ולבודק בפנים].

3. פירות הנגועים לעיתים קרובות בתולעים מוזכר כנגוע

היבסקוס	מצויה בהם נביעות גבוהה ואין שיטה בטוחה לנקותם.
חבובים חוצרת הארץ	חוצים את הפרי ובודקים אם מצוי זחל או מחילה עם פירורים כהים ומסירים את האזור הנגוע.
חרובים	לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבודק אם מצוים פירורים, קורי משי או חולעים וחרקים.
פטל	נגוע וקשה לבודקו. יש להימנע מלאוכלו.
צימוקים	עקב נביעות פנימית המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בחמוציות, כחלחף 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 העלויים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצוים חולעים או חרקים חומים במים. 3. במידה ונתגלה נביעות, אין להשתמש בצימוקים. אם לא נמצאה נביעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת זרם מים חזק. צימוקים מיוצר ביתי, ניתן להכין צימוקים נקיים בתנור ביתי. ראה הוראות בספר בדיקת המזון כהלכה ח"ב.
תות עץ	נגוע וקשה לבודקו. יש להימנע מלאוכלו.
תות שדה	קיימת נביעות כלל-עולמית של "טריפסטים" קטנים המסתחרים בשקעים שעל חותמים ואינם יורדים בשטיפות הרגילות, לכן מומלץ לאכול חותמים רק לאחר נקייתם באחד משיני האופנים. לחתוך בסכין את העלה הירוק עם שכבה דקה מהפרי ולהסיר מדקים, חרצנים עמוקים או אזורים פגומים. אופן: לא השרות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 3 דקות, לשפשף מעט בתוך המים, ולשטוף היטב (ככל פעם מעט חותמים) תחת זרם מים חזק באופן שחמים יגיעו לכל הצדדים. יש לחזור על השטיפה וההשרה שלוש פעמים ולאחר מכן לטחון או לבשל. אופן: ב. לקלף שכבה דקה מהפרי מכל צדדיו (כל השכבה החיצונית כולל חרצנים עמוקים ומקום חיבור העלה) ולשטוף במים לאחר הקילוף. תות שדה מסוכך (מיובש עם סוכר): בחזקת נקי.
תותי גובי (גובי ברי - מוצר בריאות, המוכר בחתיכות טבע)	מצויה בהם נביעות גבוהה, ואין שיטה בטוחה לנקותם.
תאנים (טריות ומיובשות)	נביעות גבוהה ובדיקתן קשה ומורכבת. אופן הבדיקה מובאר בספר "בדיקת המזון כהלכה".
	מענה לשיאלת בטל' 02-525588 ובדואר ובעבר בשעה 11:00-12:00 ימינו שיש משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת. ניתן להאזין לשיעורי הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039 + לצפייה באתר: www.kolhalashon.com
	שיעור מקוצר בבדיקת פירות ט"ו בשבט ועדכונים שוטפים בקו העדכונים: 073-2951387

חדשים מקרוב באו

שאלנו את הרב על חידושי הענף בשנים האחרונות ממש, ויש בהם תועלת עבור ציבור הקוראים.

"לפני שנה הביאו פרי חדש לט"ו בשבט היביסקוס שמו, לא ידענו מה זה, השנה כבר הכנסנו אותו לראשונה לדף וכתבנו שאין שיטה בטוחה לנקותו, בפעם הראשונה שנחשפתי למראהו זה היה נראה כמו עכביש גדול, התברר שמדובר בכלל בסוג של פרח שמייבשים אותו ואוכלים, זה מגיע עם סוכר והרבה חרקים וכשנודע לעדה החרדית הוציאו אותו לפני ט"ו בשבט מכל החנויות שתחת השגחתם ולא שיווקו את זה. זה פרח מלא זרועות שמלא בסוכר וחרקים.

"יש עוד מוצר שנקרא תותי-גוג'י, תותים אדומים מסין שנמכרים בחנויות מוצרי בריאות, ומחשיבים זאת למזון-על ויש הטוענים שעוזר להם לכל מיני מחלות והוא דבר פלא. בתמונות הוא נראה תות טבעי שגדל בשדה, ירדנו לבדוק אותו ונמצא מלא חרקים, משום מה נמצאו עליו חרקים של ירקות ולא ברור איך הם הגיעו לשם, לכן המלצנו לאנשים שצריכים את זה לבריאות לעשות כמו סירוף ולסנון. לא הגענו עדיין לסוף פסוק בדבר הזה, וכעת קיבלנו מידע על מפעל בסין שמשווק את זה טחון, צריך לבדוק האם זה דק דק. וגם בסירוף צריך לבדוק מבחינת הכשרות שהסינון נקי.

"חידוש נוסף היה לנו בקופסאות שימורים של אפרסקים, שהם בחזקת נקי, בזמן האחרון נחשפנו ליותר ויותר מקרים שהתגלו בהם נגיעות".