

אופן בדיקת ה"סימנא טבא" לראש השנה עפ"י ספרי "בדיקת המזון כהלכה" מאת הרב משה ויא

תמר יבש	חותכים בסכין את הפרי לאורכו, פותחים ומוציאים את הגלעין. אם נראים פרורים כהים באיזור הגלעין (שהם הפרשות של תולעת) אין להשתמש בתמר זה. מחזיקים את התמר הפתוח כנגד מקור אור (חלון או נורה), ומתבוננים בצידו הפנימי והחיצוני אם מצוי חרק. בתמר שהתיישן נוצרים גבישי סוכר לבנים שאינם סימן לנגיעות.
תמר לח	תמרים גדולים המשווקים בקירור, קליפתם חלקה וצבעם חום כהה - בדרך כלל נקיים ואין חיוב לבדקם.
רימון	מתבוננים אם מצוי נקב בקליפת הפרי, שהוא סימן לחדירת תולעת. פותחים את הרימון ואם רואים איזור חום בודקים בין הגרגרים אם מצויה תולעת. כתמים כהים שטחיים בגרגרי הרימון אינם סימן לנגיעות. רימונים הגדלים בגינה פרטית נגיעותם גבוהה.
תפוחים	תפוחים מסוג מעולה הם בחזקת נקיים. תפוחים באיכות בינונית, מתבוננים על קליפת הפרי אם מצוי סימן של חדירת תולעת - כמין פצע חום-אפור השקוע בקליפה - ומסירים את האזור הנגוע. לעיתים רחוקות, בעיקר בתפוחים מזון ענה, מצויות כנימות מגן בצבע חום-אפור על קליפת התפוח, הגורמות לכתמים אדומים על הקליפה. יש להסיר את הכנימות ע"י שפשוף קל בציפורן או בסכין. הכתם האדום שנוצר על הקליפה לאחר הסרת הכנימה מותר באכילה. שלאק- תפוחי עץ מתוצרת חוץ בדרך כלל מרוחים עם "שלאק", קיימת שאלה לגבי כשרותו ומן הראוי לקלף את התפוח.
קרא	בחזקת נקי ואין חיוב לבדוק.
רוביה טריה	יש לפתוח את התרמילים, לבדוק אם יש בגרגרים כרסום או סימני חדירה של תולעים ולהסיר את הגרגרים הנגועים.
רוביה יבשה	1. הרתחה : מרתחים את הרוביה בסיר עם מים בכמות פי שלשה מהרוביה. לאחר הרתיחה מכבים ומשאירים מכוסה כשלוש שעות. 2. בדיקה : שוטחים על כף היד כ- 10-15 גרגרים, ומתבוננים אם מצוי כתם כהה תחת הקליפה הדקה. מניחים את כף היד השניה על הגרגרים, הופכים את כפות הידיים ובודקים באותו האופן את צידם השני של הגרגרים הגלוי כעת לעין. אם מבחינים בכתם כהה תחת הקליפה מקלפים ובודקים אם מצוי שם חרק. כתם שחור המצוי על קליפת הגרגר הינו חלק מגידולו הטבעי של הרוביה וכן כתמים שטחיים בצבע חום או כתום - אינם סימן לנגיעות. אם נמצאו שלשה גרגרים וודאי נגועים בחרקים, יש לפתוח את כולם ולבדקם מבפנים. אם נמצאה נגיעות רבה אין להשתמש ברוביה.
גזר	גזר מטיב מעולה בחזקת נקי.
עלי סילקא	בגידול רגיל הירק נגוע בחרקים רבים וכן מצויות רימות בתוך עובי העלה, שאינן יורדות בשום שטיפה, לכן מומלץ להשתמש רק בעלים מגידול מיוחד "ללא תולעים", הנמצא תחת השגחה מוסמכת, להשרותם במים עם מעט סבון נוזלי ולשטוף היטב כל עלה ועלה.
סלק אדום	יש לחתוך את הסלק לפרוסות לרוחב, בעובי של 1-1.5 ס"מ, להתבונן אם מצויה מחילה של זחל לבן ולהסיר את האיזור הנגוע. אפשר לפרוס ולבדוק גם לאחר הבישול.
כרתי	חותכים ומסירים את: א. העלים הירוקים. ב. איזור השורש (כסנטימטר אחד) שבקצה השני. ג. השכבה החיצונית הראשונה. חוצים את החלק המרכזי הלבן של הכרתי לכל אורכו, מפרידים את כל השכבות ומשרים אותם במים עם מעט סבון נוזלי למשך 2-3 דקות. שוטפים שכבה שכבה תחת זרם מים תוך כדי שפשוף קל באצבעות על כל שטחה משני צידיה.
ראש של דג	ראש דג קרפיון, בורי וכסיף - מן הראוי להשתמש רק בראשים המשווקים בחנות הנמצאת תחת השגחה מהודרת. ראש דג סלמון - יש לפתחו להסיר את הזימים, לשטוף היטב ולבדוק מטפילים חומים באורך של כ- 1.5-2 ס"מ (גם בדגים הנמכרים תחת השגחה מהודרת עלולה להיות נגיעות זו). ראשי דגים אחרים - בד"כ נקיים.
דבש	בחזקת נקי.

הדרכה מפורטת בליווי תמונות הממחישות את הנגיעות ניתן לראות בספרי "בדיקת המזון כהלכה" ג' כרכים. וכן בספר החדש באנגלית "Bedikas Hamazon"

מענה לשאלות בטל: 02-5325588 בבוקר ובערב בין השעות 11-12 וביום שישי מהשעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת השבת.
ניתן להאזין לשעורי הרב ויא ב"קול הלשון" טל: 03-6171039

מותר לשכפל ולהפיץ דף זה לזיכוי הרבים מבלי לשנותו