הוראות בדיקה לפירות ט"ו בשבט

להסיר מכשול: זהירות מתולעים וחרקים • דיני בדיקת הפירות

הגאון רבי **מרדכי אייכלר** שליט"א | רב פוסק מחלקת "מצוות התלויות בארץ"

לפי סדר הא"ב

בחזקת נקי מחרקים

לדר (באריאה סגורה), מילון עגול, מנגו, ערמונים (קלופים וקלויים, באריזה הרמטית), פאפאיה, פסיפלורה. פקאן מסוכר (פקאן סיני), קרמבולה (פרי הכוכב), שזיפים מיובשים, שימורי משמש, תות שדה מסוכר. תפוח סיני מסוכר, תפוח עץ (פרי ומיובש), נוללן ברי (לשטוף לפני השימוש), קוקוס (שלם ונחתן)

בחזקת נגוע

ג'וג' ברי	בחזקת נגוע וקשה לבודקו, ע"כ לכתחילה יש להימנע מלאכלו.
הייביסקוס	בחזקת נגוע, ואין שיטה בטוחה לנקותם.
פטל	בחזקת נגוע, וקשה לבדקו, ע"כ יש להימנע מלאכלו.
תות עץ	בחזקת נגוע וקשה לבודקו, ע"כ יש להימנע מלאכלו

אגוז קשיו

אגוז עם סימני כירסום או נקב מבחוץ, יש לחצות ולבדוק מבפנים. בכל מקרה כדאי לפתוח כ-10% לוודא שאינם מנוגעים. מעט פירורים דקים בצבע חום אינם נגיעות אלא שאריות הקליפה.

אגוזי בונדוק קלופים

לבדוק משני הצדדים. אם נמצאו קורי משי, סימני כירסום או נקב יש לחצות ולבדוק מבפנים - וכנ"ל באגוז קשיו.

אגוזי מלך קלופים

לשים במסננת בעלת חורים גדולים, לנער ע"ג משטח לבן, ולבדוק אם יש חרקים או תולעים בנשורת. כן יש לבדוק כל אחד משני הצדדים, ובפרט בקפלים אם יש קורי משי או סימני כירסום.

אגוזי פקאן קלופים

יש לבדוק משני הצדדים אם יש קורי משי, תולעים או פירורים עגולים.

אגוזים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בונדוק)

לאחר פיצוח - לבדוק אם יש סימני כירסום, קורי משי, פירורים כהים או זחלים על האגוז.

אגוזים קצוצים

לשים במסננת בעלת חורים גדולים ולנער ע"ג משטח לבן ולבדוק אם יש חרקים בנשורת. לאחמ"כ יש לפרוס על משטח לבן ולבדוק.

אוכמניות

קפואות (מלית): רצוי לטחון בבלנדר. **טריות:** ראוי לבדוק, להשרות במים ולאחמ"כ לשטוף תחת זרם מים. **מיובשות:** קשה לבדוק.

אננס

טרי: לקלף ולהסיר את כל החללים החומים המצויים תחת הקליפה. **מיובש עם סוכר:** לבדוק אם נדבק זגבון או חרק. **מיובש טבעי:** יש לשבור לכמה חתיכות ולבדוק היטב בחללים הקטנים שבבשר הפרי אם יש זחל או פירורים כהים עגולים.

אפרסמון

להוריד את העלה שסביב העוקץ ולשטוף היטב. אם הפרי רך מאוד - יש לבדוק מבפנים. אם יש כתם שחור על הקליפה יש להסירו בסכין ולבדוק אם יש רימות לבנות (נגיעות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן סימן לנגיעות).

אפרסק

בשימורים: לבדוק אם מצוי זחל בפרי או בסירופ.

גויאבה

יש לחתוך פרוסות לרוחב הפרי ולבדוק היטב בכל פרוסה משני הצדדים אם יש רימה (צבע הרימות הינם כצבע הפרי עם נקודה שחורה קטנה בראש).
שיטה נוספת: לקלף את הפרי ולבדוק אם יש איזור כהה רך במיוחד או נקב קטן. - במידה ויש, יש לחתוך איזור זה ולבדוק אם מצויות רימות בתוך הפרי.

דובדבנים

מסוכרים (ללא חרצנים): יש לקחת כ-10% למדגם. לחצות ולבדוק אם יש תולעת. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם ולבדוק מבפנים.
בסירופ - תוצרת אירופה: מתוקים: יש לפתוח כל אחד ולבדוק. חמוצים וכן תוצרת ארה"ב: בחזקת נקי. **מיובשים עם חרצן (מצומקים):** קשה לבדוק וע"כ עדיף לא להשתמש בהם. מיובשים ללא חרצן: ראה ערך נפרד.

זיתים

ירוקים או מושחרים: אם יש כתם כהה יש לחצות ולבדוק אם יש מחילה בתוך הזית.
שחורים: יש לחצות ולבדוק מבפנים אם יש מחילה או תולעת.
טבעיות (ירוקים או מושחרים): לשטוח ע"ג צלחת וכד' ולבדוק אם יש מחילה או תולעת.

חבושים תוצרת הארץ

בחזקת נגוע, יש לחצות את הפרי ולבדוק אם יש זחל או מחילה עם פירורים כהים. במידה ויש מסירים את החלק הנגוע.

חרובים

בחזקת נגוע, יש לשטוף היטב לחצות לשניים ולבדוק אם יש קורי משי, פירורים או תולעים וחרקים.

לדר ללא אריזה

לבדוק ממול האור אם נצמד זבובון או נמלה.

משמש מיובש

שלם: יש לחצות ולבדוק ממול האור משני הצדדים.
חצוי: יש להשרות במים פושרים, לאחמ"כ לפתוח את הקפלים ולבדוק ממול האור.

ענבים

לחלק את כל האשכולות הצפופים לחלקים קטנים. להשרות את הענבים במים עם מעט סבון ולשטוף היטב תחת זרם מים. מסתכלים על כל ענבב, אם רואים כתם כהה החודר לתוך העינב, יש להתוך ולוודא שאין תולעת.

ערמונים בקליפתם הקשה

לחצות ולבדוק אם יש בפנים תולעת או פירורים כהים - אפשרי גם לאחר הבישול.

פיצוחים

גרעיני דלעת: עם קליפה: בחזקת נקי. אע"כ הקליפה פגומה אז יש לקלף ולבדוק.
קלופים: יש לנער במסננת ירקות ע"ג משטח לבן ולבדוק אם נפלו תולעים על המשטה. באם נמצאו תולעים אין להשתמש.
גרעיני אבטיח: יש לקחת כ-10% למדגם, לפתוח ולבדוק. באם נמצאו נגועים צריך לבדוק אחד אחד.
גרעיני חמניות: עם קליפה: יש לקלף ולבדוק אחד אחד. קלופים: יש לשים במסננת ולנער ע"ג משטח לבן, ולבדוק אם נשרו חרקים קטנים על המשטה. לאחמ"כ יש לפרוס את הגרעינים על משטח לבן ולבדוק ביניהם - אם נמצאו תולעים אין להשתמש.
בוטנים: יש לבדוק מבחוץ. אם יש חורים, סימני כירסום או סימן לחדירה של תולעת, יש לחצות ולבדוק מבפנים. במידה ויש נגיעות ודאית - יש לחצות כל אחד ולבדוק מבפנים. (בכ"א לכתחילה עדיף לערוך מדגם של 10%)
בוטנים טחונים: יש לשים בתוך מסננת בעלת חורים גדולים. לנער ע"ג משטח לבן, ולבדוק אם יש חרקים או תולעים בנשורת.לאחמ"כ יש לפרוס על משטח לבן ולבדוק בין החתיכות.
בוטנים מצופים: יש לערוך מדגם של 10% לפתוח ולבדוק, במידה ונמצאה נגיעות יש לפתוח כל אחד.
בוטנים בקליפה הקשה: לבדוק בשעת הקילוף אם יש סימני כירסום, "קורי משי", פירורים כהים או זחלים על הבוטן.
פיסטוק: יש לקלף ולבדוק חיצונית אם יש קורי משי או זחלים, אם יש סימנים יש לחצות ולבדוק בפנים. במידה ונמצאו נגיעות וודאית יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבדוק אחד אחד. (בכ"א לכתחילה יש לערוך מדגם של 10%).

פירות הדר:

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

הקליפה: על הקליפה מצויות כנימות בצבע חום או אפור כהה וע"כ יש להיזהר בשעת הקילוף שלא יעברו הכנימות מהקליפה אל הפרי, או לשטוף היטב הפרי לאחר הקילוף. כדי להשתמש בקליפה או כדי לסחוט מיץ ביתי צריך לשפשף היטב במברשת קשה או ב'נגס' עם סבון כלים - לאחמ"כ לשטוף היטב ולבדוק שלא נשארו כנימות (במיץ - לחילופין ניתן לסנן את המיץ לאחר הסחיטה).
הפרי: בתפוזים, קלמנטינה ואשכולית יש לבדוק בזמן הקילוף אם יש כתם חום על הצד הלבן של הקליפה, כמו"כ יש לבדוק הפרי אם יש אזור רך במיוחד הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבדוק אם יש חדירה של רימות במקום זה.
אם הפרי רך במיוחד או בעל צבע וריח משונה יש לבדוק את פנים הפלחים, במידה ונמצא נגוע יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותו קניה.

פירות מיובשים:

אגס, אפרסק, חבוש,
מילון, מנגו, קיווי, פאפאיה

יש לבדוק משני הצדדים אם נצמד זבובון או חרק. בכ"א רצוי לשטוף.

צימוקים

בחזקת נגוע וקשה לבודקו, ע""כ לכתחילה יש להימנע מלאכלו. אם בכ"ז רוצים להשתמש:
א': להשרות במים חמים כרבע שעה.
ב': להעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם יש תולעים או חרקים חומים במים, במקרה ונמצאו נגיעות אין להשתמש.
ג': באם המים נמצאו נקיים יש לשטוף את הצימוקים היטב תחת זרם מים חזק.

קיווי

הפרי בחזקת נקי אך יש להיזהר בעת הקילוף מכיון שיעל הקליפה מצוייות לעיתים רחוקות כנימות חומות או לבנות, שלא יעברו מהקליפה אל הפרי. או לשטוף את הפרי המקולף.

רימון

יש לבדוק אם מצוי נקב בקליפה, ולאחמ"כ בשעת הוצאת הגרעינים יש להתבונן אם יש תולעת חומה או רימות לבנות בין הגרעינים וקל לזהות. כתמים חומים על הגרעין עצמו אינו סימן נגיעות.

שסק

יש לחצות לכל האורך ולבדוק אם יש חרקים קטנים וזחלים.

שקדים

יש לבדוק בשעת הקילוף אם יש סימני כירסום, "קורי משי", פירורים כהים או זחלים על השקד.

שקדים קלופים

יש לבדוק משני הצדדים. אם נמצאו קורי משי, סימני כירסום או נקב יש לחצות ולבדוק מבפנים - אם יש נגיעות ודאית יש לחצות ולבדוק את כולם (בכ"א לכתחילה יש לחצות ולבדוק כ-10% לראות שאינם מנוגעים).

שקדים קצוצים

יש לשים בתוך מסננת בעלת חורים גדולים. לנער ע"ג משטח לבן, ולבדוק אם יש חרקים או תולעים בנשורת. לאחמ"כ יש לפרוס על משטח לבן ולבדוק בין החתיכות

תאנים (טריות / מיובשות)

אופן הבדיקה קשה ומורכב וע"כ מי שאינו בקי בזה מן הראוי לא לאכלו.

תות שדה

לנקות באחד מהאופנים הבאים:
א': לחתוך את העלה הירוק עם שכבה דקה מהפרי - להסיר סדקים, חריצים עמוקים ואיזורים פגומים. לאחמ"כ להשרות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 3 דקות, לשפשף מעט בתוך המים ולשטוף היטב תחת זרם מים חזק באופן שיגיע הזרם לכל הצדדים. יש לחזור על הפעולה 3 פעמים ולאחמ"כ לטחון.
ב': לקלף שכבה דקה מכל צידי הפרי (כל השכבה החיצונית כולל חריצים עמוקים ומיקום החיבור לעלה) לאחמ"כ לשטוף במים.

תמר לח (קפוא)

בד"כ נקי, לכתחילה יש לחצות ולבדוק מבפנים.

תמרים

לחצות, להוציא את הגלעין - ולבדוק היטב משני הצדדים ממול האור (החרק המצוי הוא בגולל 3-2 מ"מ בצבע כהה, או תולעת בד"כ מתה, מיובשת וכהה).

מערכת הכשרות
בד"ץ מחזיקי הדת בא"י

תנא דבי רבי ישמעאל אלמלא לא העליתי את ישראל ממצרים אלא בשביל שאין מטמאין בשרצים כשאר אומות דיים (ב"מ סא:)