



בדיקת פירות מתולעים

מוגש לרגל חמישה עשר בשבט

י"ל ע"י מכון הלכה חב"ד (ע"ר)

<ul style="list-style-type: none"> שזיפים מיובשים, חמוציות, דובדבנים מיובשים ללא חרצנים (תוצרת ארה"ב בלבד), אגוז פקאן בקליפה, אגוז ברזיל, אגוז מקדמיה. פפאיה/מנגו/קיווי (מיובשים). 	<p>פירות המוחזקים ללא נגיעות תולעים*</p>
<p>פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים**</p>	
<p>אופן הבדיקה</p>	<p>סוג הפרי</p>
<ul style="list-style-type: none"> יש תקנות זיתים משימורים בכשרות טובה. מומלץ להתבונן בזיתים מבחוץ שאין כנימות. זיתים ירוקים: אם יש כתם חום, לפתוח ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. זיתים שחורים: יש לפותחם ולבודקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. טבעות זיתים (ירוקים או מושחרים): לשטוח ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת. 	<p>זיתים</p>
<ul style="list-style-type: none"> בדרך כלל נקי, טוב לפתחו ולבודקו 	<p>תמר לח</p>
<ul style="list-style-type: none"> לחצות בסכין, להוציא את הגלעין ולבודק משני הצדדים כנגד האור (לחפש חרק כהה בגודל 2-3 מ"מ או תולעת בד"כ מתה ומיובשת). 	<p>תמרים מיובשים</p>
<ul style="list-style-type: none"> מומלץ להשתמש בצימוקים מייצור מיוחד "ללא תולעים", שאינם טעונים בדיקה. וישנם רבנים המומחים בנושא כשרות שממליצים לא להשתמש כלל בצימוקים. אם משתמש בצימוקים מיצור רגיל, יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות, כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית, אותם יש לבדוק בדיקה יסודית כדלהלן: <ol style="list-style-type: none"> להשרות את הצימוקים במים חמים במשך כרבע שעה לפחות. לשפשף אותם היטב ביד ולהמתין דקה. להעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצויים תולעים או חרקים חומים במים. במידה ונתגלתה נגיעות, אין להשתמש היות והם עלולים להיות נגועים מבפנים. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת זרם מים חזק. 	<p>צימוקים</p>
<ul style="list-style-type: none"> נגיעותן רבה ובדיקתן קשה ומורכבת. מומלץ לא להשתמש. 	<p>תאנים (טריות ומיובשות)</p>
<ul style="list-style-type: none"> להתבונן אם מצוי נקב בקליפה. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה. 	<p>רימון (מגינה פרטית)</p>
<ul style="list-style-type: none"> לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבודק אם מצויים פירורים, קורי משי או תולעים וחרקים. 	<p>חרובים</p>

הערה חשובה: יש לקנות פירות יבשים במקום שיש בו תנאי אחסון טובים ורענון הסחורה. בתפוזות יש נגיעות רבה מבשקיות סגורות. רצוי לשטוף את כל הפירות היבשים במים חמים. כל תמר ומשמש חייבים בבדיקה פרטנית - פתיחתו לאורכו והתבוננות אם יש בתוכו חרקים.