כושרות
ייעוץ והכוונה בכשרות

"מצווה לטעום בפה מלא מתענוג מתיקות זיו הקדושה הרעננה של ארץ ישראל"

אורות ישראל ט,ט

לקראת ט"ו בשבט,
יש לשים לב לארבעה דברים:

ערלה	תרומות ומעשרות	כשרות	חרקים

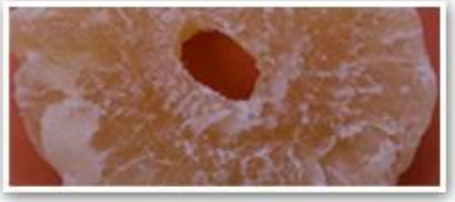
במינים הבאים אין חשש לחרקים הנמצאים בתוכם:

מנגו מיובש

אתרוג מיובש

בננה מיובשת

אננס מיובש



פאפיה מיובשת

מאחר שהם מאוד מתוקים ודביקים,
כדאי להתבונן בהם כדי לראות
שלא דבוקים אליהם חרקים מבחוץ.

המינים הבאים טעונים בדיקה:

דובדבן מסוכר

זית

זית מגידול חקלאי מסודר כמעט תמיד נקי ואין צורך לבודקו, אבל תמיד כדאי להתבונן בו בזמן האכילה. אנו ממליצים לרכוש זתים כבושים רק מחברות מוכרות ועם הכשר מעולה.
גידולים מגינה פרטית נגועים בדרך כלל בגלל זבוב העוקץ את הזית ומטיל בתוכו ביצים. מהביצים הללו נולדות תולעים. לפני הכבישה כמעט ואי אפשר לראות את מקום עקיצת הזבוב על גבי קליפת פרי. אחרי הכבישה ניתן לראות בבירור מקומות רכים או מלאים מים בתוך הפרי. מקומות אלו עלולים להיות נגועים בתולעים לבנות, ויש לאכלם בזהירות גדולה.

חרוב

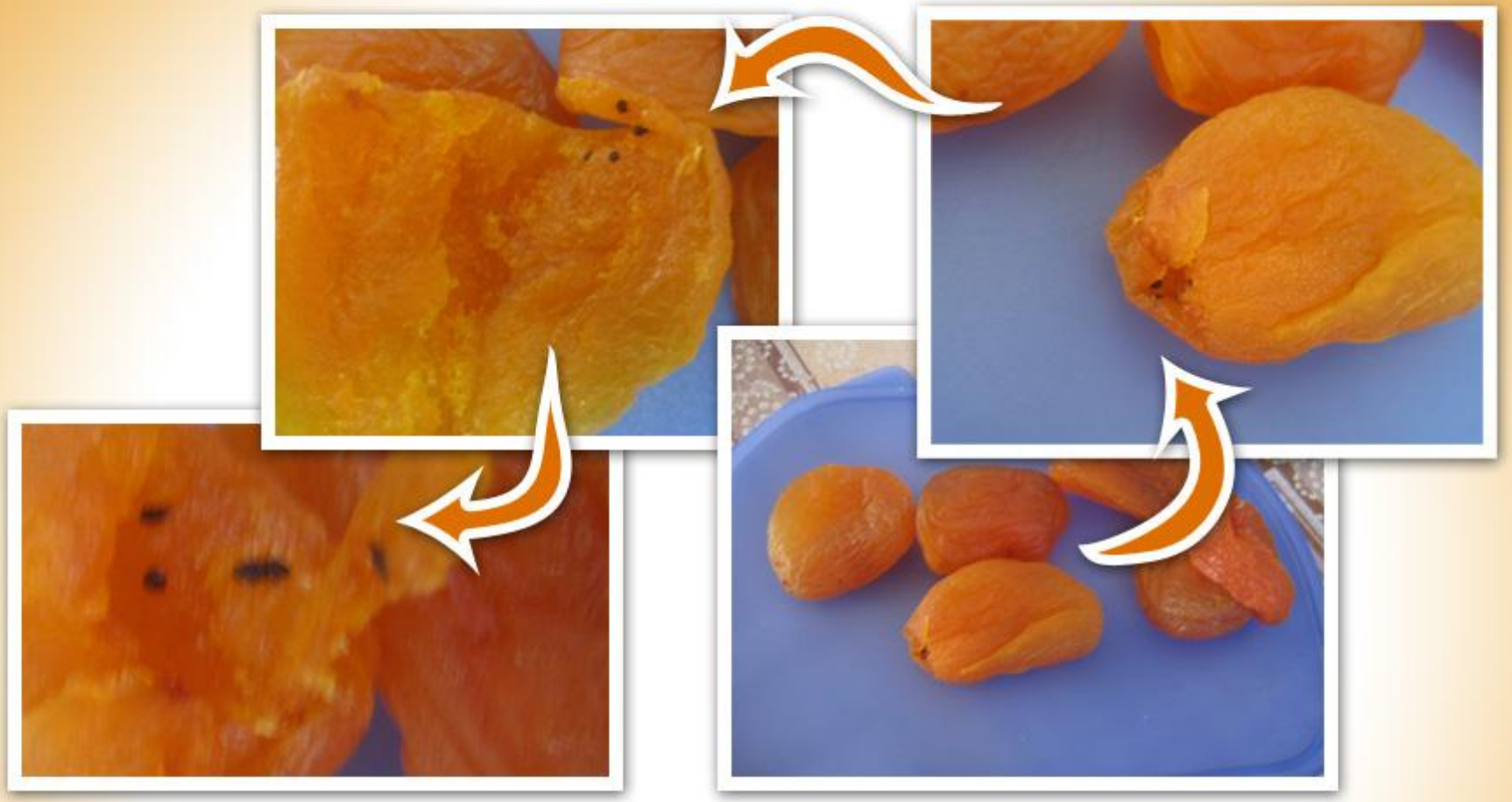
הואיל והגידול אינו מסחרי והאחסון אינו מקצועי, יש בחרובים רמה גבוהה של נגיעות.

יש לשטוף היטב, להסתכל היטב שאין חורים מבחוץ, ולדפוק על השולחן כדי לראות האם נושרים פירורים.

רצוי מאוד לשבור את החרוב לחתיכות או לחתוך אותו לאורך (דבר הקשה מאוד לביצוע) ולהסתכל בפנים.

משמש מיובש

לשטוף היטב מבחוץ,
לפתוח אותו לאורכו ולהסתכל עליו מול מקור אור חזק



משמש מיובש

משמש מיובש

נקודות אלו אינן סימן לנגיעות

צימוקים

1. להשרות את הפרי בכלי שקוף בתוך מים חמים (פחות מיד סולדת בו, כדי לא להרוס את הפרי).
2. בכל פעם יש להשרות כמות לא גדולה של פירות, כדי שאפשר יהיה להסתכל ביניהם.
3. לשפשף את הפרי בין הידיים כדי שהצימוקים יפרדו זה מזה.
4. לערבב בעדינות.
5. לחכות שלוש דקות.
6. להסתכל במים כדי לראות האם יש חרקים הצפים במים.
7. להרים את הכלי ולהביט גם בחלקו התחתון, כדי לראות האם יש חרקים ששקעו למטה בתוך הכלי.

אם נמצאו חרקים, מומלץ מאוד שלא להשתמש בצימוקים.

שזיף מיובש

לעיתים רחוקות נגוע. לפתוח 3 מתוך החבילה ולבודקם.

תאנה מיובשת

לפי מרבית הפוסקים בענייני חרקים - הואיל והחרקים חבויים בתוך בשר התאנה וקשה מאוד לראותם, מומלץ שלא לאוכלם.

תאנה מיובשת

תות

תותים זהו פרי שרמת הנגיעות שלו משתנה בין העונות השונות ובין סוגי הגידולים השונים.
השנה (חורף תשע"ג) בדקנו את הסוג המכונה "ביו תות"בלבד!

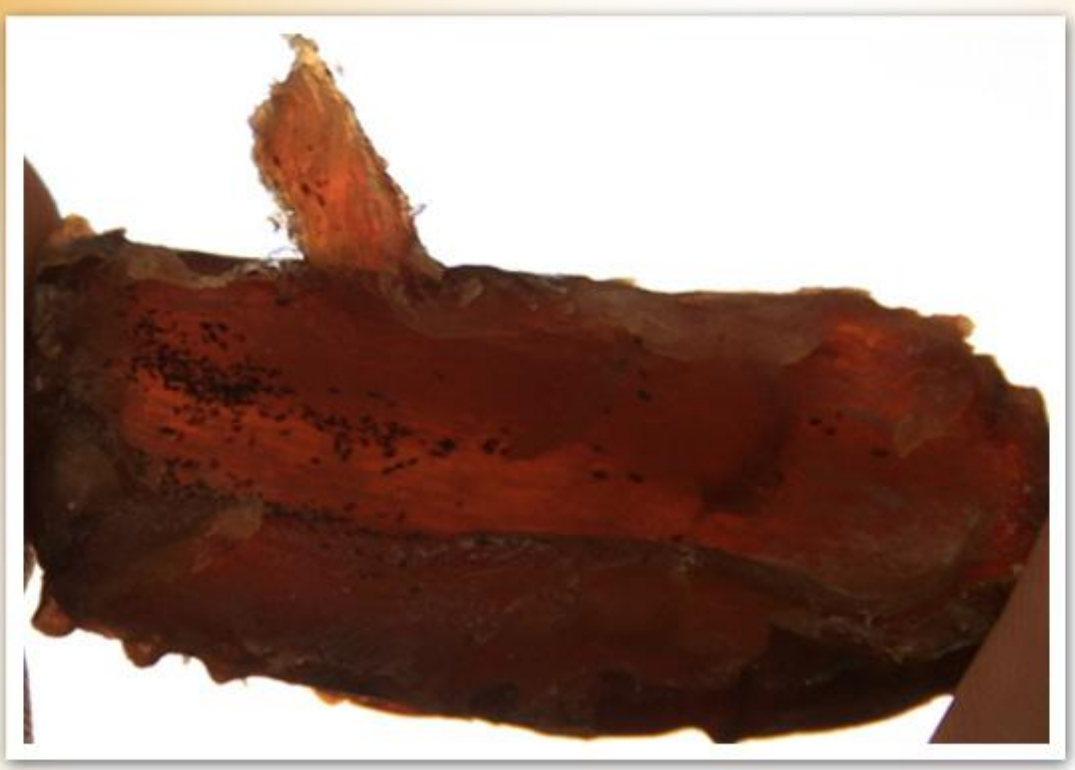
1. יש להסיר את העלה הירוק עם מעט מבשר התות.
2. להשרות את התותים במשך 5 דקות במים עם מעט סבון כלים.
3. לשפשף בעדינות את התות ביד או בספוג.
4. לאחר ההשריה יש לשטוף את התותים תחת זרם מים, ותוך כדי השטיפה לשפשף אותם בעדינות ביד.

לצפייה בסרטון שמציג את החרקים לחץ כאן

תמר

מול האור הנגיעות נראית בבירור:
להסתכל מבחוץ שאין כנימות,
לפתוח את התמר, להוציא את
הגרעין ולבדוק מול האור.

תמר



בתמונה זו נראית הפסולת של התולעים שנותרה על נבי בשר הפרי.
הפסולת מהווה אינדיקציה שהיתה שם תולעת וייתכן שהיא עדיין שם.
תמר כזה אסור לאכול, אלא אם ינקו את כל הפסולת ויוודאו שאין בתוכו חרק.

תמר

תמר מיובש היבש
מבפנים ובתוכו חרק

תמר עם ריקבון
שלא ניתן לבודקו

אגוז מלך

אגוזים בקליפתם - יש לפתוח ולראות שאין בהם קורים או פירורים.
אגוזים מקולפים - לראות שאין עליהם סימני כרסום.

קשיו

מוצר נגוע מאוד.
יש להסתכל היטב מבחוץ ולפתוח אותו לאורך. אם יש נגיעות, יש לפתוח ולנקות.

כושרות
ייעוץ והכוונה בכשרות

פיסטוק

נגוע בתולעת האחסון.
יש להסתכל מבחוץ אם יש חורים או סימני כרסום.

שקד

נגוע בתולעת האחסון.
יש להסתכל מבחוץ אם יש חורים או סימני כרסום.

שקד

הדרים

יש סיכוי קטן מאוד להימצאות חרקים בתוך פירות ההדר. הבעיה העיקרית בהם היא כנימות שעל גבי הקליפה.

כושרות

ייעוץ והכוונה בכשרות

לפיקוח כשרות בארועים: 052-5665262

לקורסים וסדנאות: 052-5802874

בקרוב קורס למשגיחי כשרות

במכון מאיר בירושלים

הרשמה לקבלת עדכונים: kosharot@gmail.com