



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL

היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות



בס"ד

ח' שבט תשס"ט
02/02/09
עדכון כשרות מס': 00800



דף מידע לציבור - עדכונים ורענון

לכבוד
הרב המקומי
מנהל מחלקת הכשרות
יו"ר המועצה הדתית
ציבור שומר הכשרות
די בכל אתר ואתר

שלום רב,

חרקים ותולעים במזון – דרכי התמודדות

בשנים האחרונות הולכת וגוברת המודעות בקרב הציבור הרחב להימצאותם של חרקים ותולעים בגידולי עלי הירק השונים הגדלים ללא פיקוח הלכתי. הוראת הרבנות הראשית לישראל המחייבת שימוש בעלי ירק מפוקח אף בבתי אוכל בעלי רמת כשרות רגילה, הביאה להגדלת הדרישה לתוצרת זו באופן משמעותי, כך שעם הזמן הלכו והתרבו היצרנים העוסקים בתחום זה.

ההשגחה והפיקוח על גידול זה, מורכבים ביותר, בשל הצורך בידע מקצועי בתחום ההלכה והאגרונומיה בד בבד עם קשיי ההתמודדות היום יומית עם תנאי מזג האוויר, העשויים להשפיע על תוצאות הגידול. שיגרת העבודה והפיקוח ההלכתי, המצריכים משאבים בלתי נדלים, תוך שמירה על ערנות מתמדת, עשויים להביא עם הזמן לשחיקה איטית אשר מצריכה מצד כל העוסקים במלאכה לשנס מותניים בכדי למנוע חלילה להכשלת הציבור.

לאור דרישת הציבור, מצאנו לנכון לרענן נושא זה, כאשר העלון הנוכחי בא לתת מענה בעיקר לצריכה הביתית ובשום אופן לא בא כתחליף לנהלי אגף הכשרות הארצי המתייחסים לייצרנים ומסעדות, שאז יש לפעול בהתאם לנהלים בלבד.

רקע כללי

א. באותה מידה שנדרשת זהירות והקפדה יתרה לצורך מזון ללא חשש חומרים רעילים מחשש לבריאותנו, כך ההקפדה צריכה להיות לא פחות לגבי רכישת מוצרים החשודים כ"נגועים" בחרקים ותולעים אשר באכילתם עוברים על איסורי דאורייתא ובכך לשמור על נפש בריאה בגוף בריא!

ב. ירקות עליים (מגידול רגיל) וכן סוגים מסוימים של פירות, קטניות ודגים, מוחזקים בחלקם כנגועים בחרקים ותולעים קטנים, הנראים לעין בבדיקה קפדנית בלבד (ליודעים כיצד לבדוק).

ג. ברוב הציבור עדיין קיימת, חוסר מודעות לתופעה מכשילה זו ואף חוסר ידע כיצד להתמודד עמה, מה עוד שלעיתים החרקים והתולעים, מוסווים היטב בפרי/בירק (בשל צבע דומה או שקוף, גודל קטן כ-1 עד 2 מ"מ, הסתתרות בתוך עלים וכדומה).

הבעיה:

ד. מעבר לאיסור אכילת שקצים מן התורה, בין במזון מבושל, כבוש או טרי - הרי שמקובלנו מפי קדמונו הקדושים שהדבר משפיעה באופן ישיר על תכונות נפשנו - נערים ומבוגרים כאחד וכדברי ה"פרי חדש": "וצעונוותינו שאין נזהרין בנושא זה, רוב בנים יולאים לתרבות רעה, ורבים עזי פנים שדור..."



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL



היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות

ה. מאידך, הזהירות וההימנעות מאכילת חרקים ותולעים, לא רק שמשתלבת יפה עם המגמה ההולכת וגוברת לצריכת מזון טבעי אורגני מבחינה בריאותית אלא אף שומרת על צביון רוחו של העם היהודי ו"היה מחניך קדוש". לצורך כך נרתמנו להביא לידיעת הציבור כולו את כללי הזהירות והמידע הרלוונטי בנושא.

דרכי התמודדות של הצרכן הפרטי עם התופעה

ו. כל ירק שניתן לקנות מגידול מיוחד – יש לקנות אך ורק מגידול מיוחד נקי מחרקים (מכיוון שיש ירקות שלא ניתנים לניקוי באופן מעשי ועל אחת כמה וכמה שלא ניתן במטבחים ציבוריים) (כגון: תירס שלם, ברוקולי וכרובית-אף אם הם קפואים אלא אם כן הם ממקור מפקח).

ז. ירקות מגידול מיוחד נקי (כגון: בצל, ירוק, שמיר, פטרוזיליה, חסה, כוזברה, כרוב, כרפס, כרתי, נענע, סלרי, סילקא, עלי תבלין, עלי בייבי, עלי ג'אט, שיבא, תרד) יש לרכוש אך ורק מחברות המאפשרות בעלות כשרות מוסמכת העומדות בתקנים של הרבנות הראשית. על הציבור להיזהר מזיופים בתחום זה ולא להתפתות למחירים מוזלים בצורה מופרזת.

ח. לקבלת מידע עדכני לגבי חברות שהוסרה מהם הכשרות ע"י רבנות מוסמכת או דיווח כללי על חשד למקרי הונאה בכשרות, ניתן לפנות בבקשה להצטרפות למקבלי "עדכוני הכשרות" של הרה"ר לישראל במייל: achifa@rabbinate.gov.il או לחלופין לשלוח בקשה או דיווח על חשד לבעיה בתחום זה לפקס' 02-5313169. הטל' במחלקה הוא 02-5313163/87: ניתן למצוא באתר האינטרנט www.dat.gov.il חומר נוסף לגבי מח' כשרות בארץ ועדכונים שוטפים.

ט. חשוב לדעת כי אישורי כשרות הניתנים למזון המשווק באריזות סגורות (ואפילו אלו הנושאים ציוני הכשר מהודר) אינם כוללים בהכרח התחייבות לנקיון מחרקים ותולעים אלא אם כן מצוין זאת במפורש כגון בירקות עליים. בהתאם לכך, פיצוחים, קטניות וכד' יש לבדוקם מתולעים עפ"י דפי ההסבר המצ"ב.

י. הואיל ובחלק מהדגים קיימת בעיה של נגיעות טפילים שונים הרי שיש להקפיד ולרכוש דגים מחנויות תחת פיקוח מגוף מוסמך על מנת להבטיח שבדגים בוצע טיפול מיוחד להרחקת הטפילים בשלב הגידול ועד לשיווק.

יא. רכישת ירקות, פירות, קטניות, דגים וכד' מגידול רגיל ללא פיקוח ה"מוחזקים בנגיעות" (שאינו נקי מתולעים) – מכניסה את הצרכן לספק חמור באיסורי דאורייתא ועל כן אינה מומלצת כלל (ובמטבח הציבורי אסורה כאמור לחלוטין). צרכן שזמנו בידו אין לו ברירה אחרת יעשה בהתאם להמלצות המופיעות להלן:

סיכום:

יב. היראים לדבר ה', יעשו כמיטב יכולתם להימנע מכל חשש ויקנו ממקורות מפקחים אשר גודלו ללא חרקים בלבד. כמו"כ יפעלו בדרכי נועם בבחינת "אמור לחכם ויאהבך" על מנת להפיץ את דבר המכשלה בקרב הציבור ובכך לזכותם.

יג. המידע המפורט להלן לגבי סוגי המזון ה"נגועים ביותר" כולל הסבר על אפשרויות רכישת מזון נקי לכתחילה וכן הסבר על אופן הבדיקה והניקוי הנדרשים, כשרוכשים מזון נגוע בליט ברירה. (כשאינו גידול מיוחד נקי מתולעים).

יש לדקדק ולקיים את הוראות הבדיקה והניקוי כלשון ובאופן מדויק, על מנת להימנע מהנזקים דלעיל ולהבטיח בכך את התוצאות הטובות ביותר.

חשוב: צרכן שאינו בקי בבדיקת עלי ירק וכדומה (רוב האוכלוסייה), ירכוש אך ורק תוצרת שגודלה בגידול מיוחד לעניין נקיות מחרקים ותולעים ואל ישלה את עצמו ו/או אחרים ע"מ שחלילה לא יחטא ויחטיא את זולתו.

להוי ידוע כי העלון הנוכחי מתייחס לצרכן הביתי ובשום אופן לא למטבחים ציבוריים

בית יהב, ירמיהו 80, ירושלים, ת.ד. 36016 מיקוד 91306, טל': 02-5313187, פקס' 02-5313169



כני סלומון



רימות וזבובים



נמטודות



אספורוזאים



כנימות מגן



כנימות מגן



כנימות מגן

סוגי המזון בהם נפוצה בעיית החרקים והתולעים - רשימה ודרכי ניקוי (תקציר)

אורגנו-ראה "עלי תבלין". (מיובשים וקצוצים כתבלין)

אורז - ראה "קטניות".

אנונה - לקלף ואח"כ לשטוף במים, לחתוך לפלחים ולבדוק היטב שאין תולעים בתוך הפרי.

אננס - לקלף עובי של כ-1 ס"מ, לשטוף. להסיר איזורים חומים או רכים. (בשימורים-נקי).

אספרגוס-טרי: לקלף את כל הקשקשים ולשטוף הגבעול היטב, תוך כדי שפשוף.

משומר: ירוק-אין להשתמש בו. לבן (מקולף)-מותר לאוכלו.

אפונה - ראה "קטניות".

אצות ים - רחבות (וואקומבה, קומבו): משרים העלים במים, מפרידים ושוטפים כל עלה תחת זרם מים תוך כדי שפשוף באצבעות. **דקות** (הישקי): בודקים כל עלה שאין סרטנים, שוטפים היטב, משרים במים כחצי שעה ושוטפים שוב כמות קטנה של עלים בכל פעם. **דפים** (סושי, גורי): לרכוש אך ורק בפיקוח כשרות מהודר, הנקי מחרקים.

ארטישוק-התחתית: מסירים את כל העלים והשערות ומשתמשים רק בתחתית המוצקה, אותה שוטפים היטב.

העלים התלושים: משרים במי ניקוי*, משפשפים באצבעות כל עלה משני צדדיו. שטיפה היטב בזרם חזק ובישול.

אשכולית - ראה "פירות הדר".

בזיל (ריחן) - ראה "עלי תבלין".

ביצים של דגים - ראה "דגים".

בצל ירוק - גידול מיוחד (נקי מתולעים)** - שוטפים בברז (מומלץ להשרות תחילה במי ניקוי*).

גידול רגיל: חותכים וזורקים את השורש בקצה הלבן (כחצי ס"מ). מפרידים בין העלים הירוקים לחלק הלבן (הצינורי). חוצים את החלק הלבן לכל האורך ומפרידים בין כל השכבות. בודקים את צינורות העלים הירוקים-אם יש בהם מנהרות, זורקים אותם. ואם אין-חוצים לכל האורך. משרים את הכל במי ניקוי*. שוטפים היטב כל שכבה בזרם מים תוך שפשוף באצבעות.

בצל לבן - בצל רך במקצת, כמוש, שאינו מיובש מספיק או פתוח באיזור הגבעול או שיצאו ממנו עלים ירוקים או שהגלדים אינם מהודקים היטב: חותכים את הקצה ("השפיץ") באיזור הגבעול עם כ-1 ס"מ מהחלק הלבן וזורקים. חוצים את הבצל לשניים ומפרידים את כל הגלדים. שוטפים כל שכבה משני צדדיה תוך שפשוף קל באצבעות.

בצל קשה, קליפה יבשה, ללא נביטת עלים ירוקים: בד"כ נקי (רק לחתוך ה"שפיץ" כנ"ל, לקלף שכבה ראשונה ולשטוף).

ברוקולי - גידול מיוחד (נקי מתולעים)**: מפרידים לענפים קטנים עם הפרחים, משרים במי ניקוי* ושוטפים.

קפוא: נגוע מאוד וקשה עד מאוד לנקותו. יש לרכוש רק קפוא מגידול מיוחד נקי מתולעים.

טרי מגידול רגיל: נגוע מאד וקשה מאוד לנקותו. האפשרות היחידה, להסיר ולזרוק את כל הפרחים והעלים, לבדוק שאין סימני חדירת תולעים בקלחים, להשרות את הקלחים במי ניקוי* ולשטוף היטב. והקלחים מותרים לשימוש.

גויאבה - חותכים פרוסות לרוחב הפרי ובודקים כל פרוסה משני צדדיה לגילוי תולעים בצבע הפרי עם נקודה שחורה.

גריסים - ראה "קטניות".

גרעיני -חמניות (שחורים): פותחים כל גרעין ביד ובודקים שלא נגוע פנימית (אפילו שיש כשרות מהודרת).

קלופים: מסננים (במסננת אורז) על גבי משטח לבן ומתבוננים אם נשרו חרקים. שוטחים מס' גרעינים על כף היד ומתבוננים אם יש כרסומים או חורים, מעבירים ליד השנייה ומתבוננים בצד השני. שוברים כ-10% ומתבוננים אם תוך הגרעין נקי. אם נתגלו חרקים - יש לפתוח את כל הגרעינים.

* מי ניקוי: מים עם מעט נוזל לניקוי ירקות (סטרילי) או נוזל לניקוי כלים (אמה). למשך כ-3 דק'. ** גידול מיוחד (נקי מתולעים): יש להיזהר מזיזים! לקנות אך ורק מחברות מוכרות עם הכשר מוכר ומוסמך.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL



היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות

גרעיני תירס (לפופקורן) - ראה "קטניות".

גת (קאת) - ראה "עלי גת".

דגים- דגי ים: "רובטש" (דג אדום) מומלץ לא להשתמש בו.

דגי בריכות: קרפיון נגוע מאוד בטפילים שקופים רבים על העור ובראש. ועל כן יש לקנות רק מחנות עם תעודת כשרות (מעיד שהדגים עברו טיפול מיוחד להרחקת טפילים) ואז נדרשת שטיפה טובה בלבד.

בחנות שאין השגחה: מורידים וזורקים את ראש הדג, מגרדים היטב בסכין את כל שטח העור (קל יותר אם מקפאים קודם), ושוטפים היטב (עדיף להסיר את העור). וכן מותר להשתמש בדג טחון.

ביצים של דגי ים: מצויה בהן נגיעות רבה, ועל כן אין להשתמש בהן (ביצי דגי בריכות-בד"כ נקי).

זיתים- מגינות פרטיות – חותכים ופותחים (ע"י סכין) כל זית ובודקים מבפנים (בירוקים ובשחורים).

תעשייתיים, שלמים או חתוכים או ללא חרצנים-זיתים ירוקים: מסתכלים על כל זית. כל נקב או כתם חום- שחור, חשוד. פותחים ובודקים אם יש נגיעות פנימיות. אם נמצאו 3 נגועים מבפנים, פותחים את כולם. **זיתים שחורים:** לפתוח את כולם ולבדוק בפנים.

חבוש- שוטפים וחוצים את הפרי ומסירים את החלקים הנגועים (זחלי עש, פירורים..) בפרט באזור הגרעין.

חמוס- ראה "קטניות".

חיטה- ראה "קטניות".

חסה- גידול מיוחד (נקי מתולעים)** - מפרידים את העלים, משרים במי ניקוי כ-2 דק' ושוטפים.

גידול רגיל: חסה עלים ארוכים ("ערבית") או חסה עגולה ("אייסברג"), חסה אדומה – מפרידים את העלים, משרים במי ניקוי*. משפשפים בעדינות בספוג רך כל עלה משני צדדיו בכל הקפלים והפינות (רק בחסה ארוכה "ערבית"), שוטפים היטב תחת זרם מים חזק ואח"כ בודקים כל עלה כנגד מקור אור. עלים שעליהם כנימות (קטנות ירוקות) או מנהרות-זורקים! צרכן שאינו בקי בבדיקות יקנה מפוקח בלבד.

חרוב- שוברים לחתיכות של 2 ס"מ, פותחים ובודקים היטב בפנים, אם ישנם תולעים, קורי משי דביקים או פירורים כהים.

כוסברה- ראה "עלי תבלין".

כוסמת- ראה "קטניות".

כמהן – ראה "פטריות (בר)".

כרוב לבן- מגידול מיוחד (נקי מתולעים)**: בודקים היטב 4 עלים ראשונים, כנגד האור, משני הצדדים. נמצאו נקיים-מוכן לשימוש. אם נמצאה נגיעות, בודקים כמו בכרוב רגיל, כמפורט להלן:

רגיל לבישול ולמילוי: מסירים 4 עלים ראשונים ומתבוננים, מסירים את האיזור הנגוע (אם יש נקב), מקפאים לפחות ל-48 שעות, מפשירים ומורידים את העלים, שוטפים היטב כל עלה תחת זרם מים חזק, משני צדדיו (בדגש על כל קפל ופינה).

רגיל להכנת סלט: מסירים 4 עלים ראשונים ומסירים (אם יש) איזור נגוע, חוצים הכרוב ומפרידים את העלים, משרים במי ניקוי* ושוטפים היטב כל עלה תחת זרם מים חזק, משני צדדיו (בדגש על כל קפל ופינה).

כרוב מסולסל- נגוע ביותר. אין להשתמש בו (כיום אין מגידול מיוחד נקי מחרקים**).

כרוב ניצנים- (טרי או קפוא) - נגוע ביותר ולא מעשי לנקותו, אין להשתמש (כיום אין מגידול מיוחד נקי מחרקים**).

כרוב סיני- כמו בחסה עגולה (ורצוי להסיר את הקצוות המסולסלים) אך אם משתמשים רק בשדרת העלה החלקה, מספיק לשפשף עם ספוג רטוב, ולשטוף. (כיום אין מגידול מיוחד נקי מחרקים**)

כרובית- מגידול מיוחד (נקי מתולעים)**: ראה "ברוקולי".

קפואה או טריה: (נגוע מאוד כמו ברוקולי). ראה "ברוקולי". **מעובדת (כבושה או מיובשת):** אין שיטה בטוחה לניקוייה במפעלים, לכן אין להשתמש בה. (אפשר לרכוש כרובית מגידול נקי ולכבוש בבית).

כרישה- ראה "כרתי".

* מי ניקוי: מים עם מעט נזל לניקוי ירקות (סטרילי) או נזל לניקוי כלים (אמה). למשך כ-3 דק'.

** גידול מיוחד (נקי מתולעים): יש להיזהר מזיזים! לקנות אך ורק מחברות מוכרות עם הכשר מוכר ומוסמך.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL



היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות

בס"ד

כרפס קלחים ("סלרי אמריקאי") - מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** מפרידים את הקלחים ושוטפים בזרם חזק את הקלחים ואת העלים. (מומלץ להשרות תחילה במי ניקוי* ולשטוף היטב תוך שפשוף באצבעות). **קפוא:** קלחים בלבד-בחזקת נקי. **מגידול רגיל:** מפרידים את הקלחים זה מזה. ומסירים את הענפים הדקים עם העלים מן הקלחים. קלחים שיש בהם סימני כירסום-זורקים. בשאר, מקלפים או משפשפים במברשת ניילון את כל שטחם של הקלחים תוך כדי שטיפה (בדגש על שקעים ומקום התפצלות הענפים). את העלים שוטפים היטב, מבשלים בכלי נפרד, מסננים את הנוזל (דרך בד צפוף או צמר גפן) ומשתמשים בתמצית הנוזל בלבד. המעוניין להשתמש בעלים עצמם- בודקים שאין בעלים שבילים מפותלים (בצבע לבן שקוף) או כתמים חומים. משליכים את העלים (והגבעולים) הנגועים. שאר העלים משרים במי ניקוי*. משפשפים כל פעם כ: 3-4 גבעולים עם העלים משני הצדדים היטב בספוג ומי ניקוי ושוטפים היטב בזרם מים חזק. **לסלט-** מומלץ עלים מגידול נקי מתולעים.

כרפס שורש- (סלרי שורש, כרפס האשורש)- הקלחים חלולים, חוצים אותם לאורכם. משרים במי ניקוי*, ומשפשפים תחת זרם מים מבחוץ ומבפנים. העלים: כמו ב"כרפס קלחים". **השורש:** בחזקת נקי.

כרתי- (כרישה, לוף, "פרש", פורי)- מגידול נקי: בחזקת נקי ואין חיוב לבדקו (בכל זאת טוב להפריד את העלים ולשטוף הכל בזרם חזק). **מגידול רגיל:** חותכים וזורקים את השורש (עם כחצי ס"מ מהחלק הצינורי הלבן), חותכים את העלים הירוקים בחיבור לחלק הצינורי, חוצים את החלק הצינורי לכל האורך ומפרידים את השכבות, מפרידים העלים הירוקים זה מזה, משרים הכל במי ניקוי* ושוטפים היטב (בדגש על מקום חיבור העלים הירוקים לגוף הכרישה). (לחילופין, ניתן לוותר על השריה, רק לשטוף כל שכבה בזרם מים חזק תוך שפשוף באצבעות). **קפוא:** לקנות מגידול נקי מתולעים.

לוביה- ראה "רוביה".

לופ- ראה "כרתי".

לימון- ראה "פירות הדר".

לענה- ראה "שיבה".

מנתה- ראה "נענע".

נענע (מינתה)- מגידול רגיל: אסורים באכילה (טרי). ניתן להשתמש אך ורק בנוזל כתמצית (שוטפים היטב ומבשלים בכלי נפרד ואח"כ מסננים דרך בד צפוף או צמר גפן) או **עטוף** (שוטפים היטב, מכניסים ל"כיס בד" וסוגרים היטב, ולתוך סיר הבישול עם התבשיל). ראה גם "עלי תבלין".

מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** שטיפה בזרם חזק-מספיקה (מומלץ להשרות תחילה במי ניקוי*).

סילקא, סלק עלים (מנגול, פזית, תרדן)-מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** משרים את העלים במי ניקוי* ושוטפים היטב. **מגידול רגיל:** משרים את העלים במי ניקוי* שוטפים היטב ובודקים כל עלה משני צדדיו כנגד מקור אור לגילוי חרקים או שבילים. עלים שבתוכם שבילים מפותלים (סימן לרימת זבוב המנהרות) וכן בשידרה- יש לזרוק. (כתמים כהים עגולים על העלה אינם סימן לנגיעות).

סלרי (אמריקאי)- ראה "כרפס קלחים".

סלרי שורש- ראה "כרפס שורש".

עדשים- (אדומים או חומים)- ראה "קטניות".

עירית- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** שטיפה בזרם חזק (ראוי להשרות תחילה במי ניקוי*).

מגידול רגיל: קשה לבדוקה או לנקותה. לכן: להשתמש ב"נקי מתולעים" או כעלים מיובשים וקצוצים-ראה "עלי תבלין".

עלי בייבי- (תערובת של עלים קטנים מסוגים שונים, לסלט) - מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** שטיפה בזרם חזק (ראוי להשרות תחילה במי ניקוי*). **מגידול רגיל:** משרים את העלים בקערה עם מי ניקוי*, שוטפים היטב ובודקים כל עלה באופן יסודי משני צדדיו כנגד מקור אור. (לגילוי מנהרות וחרקים).

* מי ניקוי: מים עם מעט נוזל לניקוי ירקות (סטרילי) או נוזל לניקוי כלים (אמה). למשך כ-3 דק'.

** גידול מיוחד (נקי מתולעים): יש להיזהר מזיזים! לקנות אך ורק מחברות מוכרות עם הכשר מוכר ומוסמך.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL



היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות

בס"ד

עלי גת (גאת,קאת)- נגועים בעיקר בעלים הצעירים (אותם ראוי להסיר). תחילה לנער בחזקה על משטח בהיר.

עדיפות א': משפשפים כל עלה משני צדדיו עם ספוג רך טבול במי ניקוי* ושוטפים היטב. ואפשר לשפשף היטב עם מגבת נייר רכה (במקום הספוג) משני הצדדים, ואח"כ לבדוק באור לגילוי חרקים. שיטה ב': מפרידים כל העלים ומשרים במי ניקוי, שוטפים כל עלה בזרם חזק ומתבוננים כנגד האור.

עלי גפן- נגועים מאוד בחרקים ותולעים. יש קהילות שנמנעו לחלוטין מאכילתם, וראוי.

לבישול או לכבישה: בוחרים עלים יפים ללא בליטות וכתמים, משרים במי ניקוי* (או לחילופין מקפאים ל-48 שעות) ואח"כ משפשפים בספוג כל עלה משני צדדיו בכל שטחו (ובפרט בזוויות בין העורקים) ושוטפים היטב בברז.

כבושים: לקנות רק מהכשר מהודר "נקי מתולעים" ואז צריך רק שטיפה טובה במי ברז.

עלי תבלין- (פטרוזיליה, שמיר, רוזמרין, כוזברה, מנטה, נענע, שיבה (לענה), אורגנו, בזיל (ריחן), אזוב תרבותי (מיורם), מרוה, אורה, בת קורנית, דרקונית (טרגון), חומעה, לביסטיקום, מליסה, סייגת, צתרה וכד')-

לאכילה: (כגון לסלט) עלים טריים מגידול רגיל אסורים באכילה! אלא רק מגידול מיוחד "נקי מתולעים" או רגיל "טחון", כמפורט להלן.

מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** מותרים באכילה, לאחר השרייה במי ניקוי* ושטיפה טובה. (ראוי תחילה להפריד ענפים).

מגידול רגיל: בעלים הטריים מותר להשתמש כנוזל (לנתינת טעם בתבשיל) באופן של "תמצית" או "עטוף" (והעלים נזרקים) או לאכילה כ"טחון".

"תמצית": שוטפים היטב את העלים, מבשלים בכלי נפרד ואח"כ מסננים דרך בד צפוף צמר גפן, נייר פילטר וכד' (אפשר להקפא את התמצית בקוביות ולהשתמש בעת הצורך).

"עטוף": שוטפים היטב, מכניסים ל"כיס/שקית בד" וסוגרים היטב ומכניסים לתוך סיר הבישול לקבלת הטעם בתבשיל.

"טחון": אכילה כ"טחון" מותרת רק אם בניעור חזק על משטח מתאים, לא נפלו חרקים זעירים, וכן אין מנהרות (רימות זבוב) בגבעולים. מסלקים עלים נגועים שיש בהם מנהרות. משרים במי ניקוי*, לוקחים לא יותר מ-5 גבעולים ומשפשפים אותם היטב ע"י ספוג טבול במי ניקוי. שוטפים אותם היטב בזרם מים חזק. ואח"כ טוחנים דק דק בבלנדר או במטחנה.

עלים מיובשים קצוצים הנמכרים כתבלין: מפזרים על משטח לבן ובודקים בין החתיכות אם יש תולעים, חרקים או קורי משי ביניהם. אם נמצאה נגיעות, אין להשתמש. **ייבוש עלים טריים:** מייבשים היטב בשמש או בתנור ואח"כ שומרים בתנאי יובש בצנצנת סגורה לחלוטין (הרמטית) במשך 12 חד'. ומותרים לשימוש. אך אם יש חשש שהתלעו מחדש (סגירה לא טובה) יש לבדקם כמפורט לעיל ("עלים מיובשים...כתבלין").

פולים- פול ירוק, קפוא או טרי: בד"כ נקי. **פול יבש:** לא מומלץ. נגוע מאוד בתוכו (ולא ניכר מבחוץ). מקלפים אחד אחד, חוצים ובודקים בתוכם (כדי להקל על הקילוף משרים במים חמים עם מעט סודה לשתייה לכ-3 שעות).

פטל- מוחזק כנגוע ביותר בחרקים וקשה מאוד לבדוק, ולכן ראוי מאוד שלא לאכול.

פטרוזיליה- ראה "עלי תבלין".

פטטריות (כמהין)- טריות הגדלות בר: בד"כ נגועות מאוד, בדיקתן קשה מאוד, ראוי מאוד שלא להשתמש.

טריות מגידול מסחרי: יש להשתמש רק בפטריות שקרום הראש מהודק היטב לרגל הפטריה ואין רווח ביניהם, משרים במי ניקוי* ושוטפים היטב. חותכים לפרוסות אורך ובודקים שאין מחילות דקות (כדקירת מחט) בצבע חום.

משומרות: עקב נגיעות רבה, אין להשתמש בפטריות חתוכות או שלמות (כגון מסין, מהודו, מהולנד) והן מותרות לשימוש רק בהכשר מהודר ומוכר.

מיובשות: נגועות מאוד וקשות לבדיקה (בד"כ יבוא מסין). ועל כן ראוי מאוד שלא להשתמש בהן.

פטטריות קפואות ואבקת מרק: יש לרכוש אך ורק בהכשר מהודר ומוכר.

* מי ניקוי: מים עם מעט נוזל לניקוי ירקות (סטרילי) או נוזל לניקוי כלים (אמה). למשך כ-3 דק'.

** גידול מיוחד (נקי מתולעים): יש להיזהר מזיפויים! לקנות אך ורק מחברות מוכרות עם הכשר מוכר ומוסמך.



הרבנות הראשית לישראל

THE CHIEF RABBINATE OF ISRAEL



היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות

בס"ד

פילפל חריף מיובש (שאטה) - מרקדים במסננת (נקבים גדולים) מעל משטח לבן ומתבוננים אם נפלו חרקים קטנים. חוצים לאורך ובודקים אם מצויים קורי-משי או חרקים בתוכם.

פירות הדר - כשמקלפים או חותכים, יש להיזהר שהכנימות שעל הקליפה לא תגענה לתוך הפרי/המיץ או מהיד לפרי וכד'. (כנימות נראות כנקודות כהות או כפסיק). **הקליפה**: שימוש בקליפה (כגון לריבה) משפשים במברשת קשה או בכרית מתכת ("ננס") עם נוזל לניקוי כלים, שוטפים ובודקים שלא נותרו כנימות. **הפרי**: במקומות רכים או מוכתמים-בודקים שאין תולעים.

פנינת הנחל - (גרגיר הנחלים) - בד"כ נגוע בחלזונות ותולעים שקופים, קשה מאוד לניקוי יסודי ולכן אין להשתמש.

צנון-עלים - בד"כ העלים נגועים מאוד. אופן בדיקה וניקוי ראה "סלק עלים".

קונפיטורה - ראה "ריבה".

קטניות - (אפונה, אורז, גריסים, חיטה, כוסמת, עדשים, גרעיני תירס (לפופקורן), שעועית, חומס, רוביה (לוביה) יבשה -

א. מומלץ מאוד לקנות "נקי מתולעים" האטום באריזת ואקום מהכשר מהודר. (יש לוודא שהאריזה אכן אטומה ולאחר פתיחתה-לאחסן בקירור).

ב. אם אי אפשר, מוודאים שהקטניות מהכשר מוסמך ומטיב ראוי: אין פרוצים בשקית, אין חורים בקטניות, אין חרקים (קטנים) בשקית, אין קורי משי או גושי גרגירים. (להפוך השקית מצד לצד).

באורז, עדשים, חיטה, אפונה, גריסים, כוסמת וגרעיני תירס:

ג. סינון במסננת על גבי משטח לבן והתבוננות אם נפלו חרקים קטנים או תולעים זעירות. אם נמצאו בוודאות-אין להשתמש בקטניות אלה.

ד. לא היו: מפזרים ובודקים בין הגרגירים אם יש חרקים כהים או תולעים לבנות קטנות, או גרגירים מנוקבים. אם נמצאו הרבה אין להשתמש בקטניות אלה. לאחר מכן ראוי לבצע בדיקה במי מלח כדלהלן: מוסיפים 2 כפות מלח לחצי ליטר מים. מכניסים הקטניות ומערבבים **מיד**. אם צפו חרקים-ראוי שלא להשתמש.

בחומס, שעועית ורוביה (יבשה):

ג. מרתיחים במים (כמות פי 3 מהגרגירים), מכבים, משאירים מכוסה ל-3 שעות (או לחילופין, משרים לכ-8 שעות במי ברז). הקליפה הופכת שקופה. (בשעועית כהה, יש להתבונן לפני כן: אם יש נקבים, ראוי שלא להשתמש. וגם אם אין, מקלפים לאחר ההרתחה, לפחות 10%). ובודקים בפנים. באם נתגלתה נגיעות מקלפים וחוצים ובודקים את כולם.

ד. בשעועית בהירה חומס ורוביה, מתבוננים על כל כמות הגרגירים משני הצדדים (כגון לשטוח אחדים ולהפוך מיד ליד). לגילוי חשודים (כתמים כהים או נקבים), ואז מקלפים וחוצים את הגרגירים החשודים. אם נמצאו שלשה ודאי נגועים (חרק או נקב עגול אופייני שלו)-מקלפים וחוצים את כל הגרגירים.

קינמון-שלם: שוטפים כל חלק תחת זרם מים תוך שפשוף באצבעות. **טחון**: בד"כ נקי.

קלמנטינה - ראה "פירות הדר".

רוביה (לוביה) - טריה: שוטפים היטב ופותחים את התרמילים, חוצים את הגרגירים למציאת נקבים, סימני כירסום או זחלים. **יבשה**: ראה "קטניות".

ריבה, קונפיטורה - מפירות המוחזקים בתולעים (כגון: תות שדה, פטל, תאנה, תות עץ, חרוב) אין לאכול, אלא אם כן יש הכשר מהודר ומוכר (או שכל הפירות מרוסקים וטחונים דק דק).

רימון - מגינות פרטיות - עלול להיות נגוע ע"י תולעת גדולה. בודקים אם יש נקב או איזור חום בפרי. פותחים, בודקים ומסירים את האיזור הנגוע. (נקודה שחורה על גרגירי הרימון אינה סימן לנגיעות). **מגידול מסחרי**: בד"כ נקי.

שומר - מסירים וזורקים את הגבעולים והעלים הירוקים חוצים את החלק הלבן (דמוי בצל) ומפרידים בין כל שכבותיו. שוטפים היטב כל שכבה משני צדיה תוך כדי שפשוף באצבעות, בספוג וכד'.

שיבה (לענה) - ראה "עלי תבלין". ("תמצית").

שמיר - (שבת) - ראה "עלי תבלין". **שמיר במוצרים תעשייתיים**: אין להשתמש במוצרי מזון (סלטים, גבינות וכד') המכילים שמיר אלא רק בהכשר מהודר. מלפפון שנכבש עם שמיר רגיל, יש לשטוף לפני האכילה.

בס"ד

שעועית - ראה "קטניות".



היחידה הארצית לאכיפת חוק איסור הונאה בכשרות

תאנה- נגועה מאוד וקשה מאוד להבחין בתולעים (דומות מאוד לנימים שבפרי): ולכן לכתחילה ראוי להימנע.
טריה: עדיפה. חוצים ו"מקפלים" אותה החוצה ומתבוננים. אם יש תולעים (לבנות) - אין להשתמש בה. אם אין: מכניסים אותה לכוס זכוכית עם מים כשפנים הפרי כלפי מטה, ומוציאים לאחר 3 דק'. אם מבחינים בתולעים זעירות במים (אח"כ שוקעות) - אין לאכול את התאנה. **יבשה:** רכה ועסיסית עדיפה מישנה וקשה. אם יש אקריות זעירות (כגרגרי חול) על התאנה - אין להשתמש. אם אין, שוטפים היטב מבחוץ וסביב העוקץ, מסירים את האיזור שמסביב לחור בתחתית, חוצים את הפרי, מסירים בכפית כמחצית מעובי שכבת הגרעינים שבפנים, את מה שנותר מועכים באצבעות לדק ובודקים כנגד אור חזק מ-2 הצדדים. איזור שחור - מסירים. (התולעים בצבע חום וקשה להבחין בהם בין נימי הפרי).

תות עץ- נגוע מאוד וקשה מאוד לבדוק. אין להשתמש בו.

תות שדה- יש להקפיד לקנות פרי מטיב מעולה (חלק, לא מעוך) ולוודא שבתחתית האריזה לא רוחשים חרקים מסירים מקומות מקופלים, סדוקים או רכים מאוד. סדק עמוק - חוצים.
לאחרונה נתגלה שתחת גרגירי התות מסתתרים חרקים זעירים. ולכן: לאכילה: חותכים את העלה הירוק עם מעט מהפרי, מקלפים שכבה דקה בסכין ושוטפים.

לבישול או טחינה: חותכים את העלה הירוק עם מעט מהפרי משרים במי ניקוי* ושוטפים היטב. חוזרים על התהליך 3 פעמים, ואז טוחנים דק או מבשלים.

תירס קלחים- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** שוטפים היטב את הקלחים לפני הבישול.

מגידול רגיל: (טרי או קפוא) נגוע מאוד בחרקים המתחבאים בין הגרגירים ונעלמים מן העין. ולכן אין לאכול תירס על הקלח. אלא רק כגרגירים: מסירים את העלים, מורידים איזורים מכוסמים, מחזיקים את הקלח אנכית, ומפרידים את הגרגירים ע"י סכין חד. משרים הגרגירים במי ניקוי* ושוטפים היטב (רצוי במסננת אטריות או ירקות). **גרגירי תירס:** (קפואים או בשימורים) בחזקת נקי, מותרים באכילה.
תירס ננסי: בחזקת נקי רצוי לשטוף. **גרעיני תירס** (לפופקורן) - ראה "קטניות".

תמר- תמרים לחוצים ("ללא חרצנים"): אין להשתמש בהם היות ואין אפשרות לבדוקם.
תמר הינדי- לחוץ: ראוי שלא להשתמש כלל. **שלם:** לקלף, לבדוק היטב מבחוץ, לחצות, להוציא הגלעין ולבדוק מבפנים.

תמר יבש: חוצים, מוציאים הגלעין ומתבוננים בכל חצי כנגד האור, משני צדדיו. פרוורים כהים באיזור הגרעין סימן לתולעים. צללית כהה חשודה ויש לבדוק מה טיבה. **תמר לח, קפוא:** בחזקת נקי. **ממרח תמרים:** אם נטחן היטב (עיסה), מותר.

תפוז- ראה גם "פירות הדר". **מיץ תפוזים:** לפני סחיטת הפרי, מסירים את הכנימות מהקליפה ע"י כרית מתכת ונוזל ניקוי כלים. מיץ שכבר הוכן ללא ניקוי הקליפה (בבית), או נסחט (בקיוסק וכד') - מסננים מחשש כנימות (או תולעים, אם נסחט מפרי נגוע). **מיץ תעשייתי:** אין צורך לסנן (כשההשגחה מהודרת).

תרד- מגידול מיוחד (נקי מתולעים):** משרים במי ניקוי* ושוטפים בזרם חזק.

טרי מגידול רגיל: משרים את העלים במי ניקוי*, שוטפים היטב בזרם חזק משני צדי כל עלה (בדגש על קפלים ופינות). מנערים את טיפות המים מהעלים ובודקים כל עלה כנגד האור, משני הצדדים. כל צללית כהה או "שביל" מפותל, חשוד כנגיעות ומסירים אותו עם חתיכת העלה.

תרד מיובש- עלים שלמים: מן הראוי לא להשתמש בהם. **עלים מפוררים** (פחות משני מ"מ): מפזרים על משטח בהיר אחיד, ומתבוננים אם יש חרקים קטנים כהים או קורי משי. במידה ונגוע, אין להשתמש בעלים אלה.
תרד קפוא- טחון דק בלבד: מותר לשימוש ללא בדיקה, בתנאי שטחון דק מאוד (פחות ממילימטר). **עלים שלמים או קצוצים:** אין להשתמש בהם. **תרד משומר- טחון דק:** כמו בתרד קפוא.

* מי ניקוי: מים עם מעט נוזל לניקוי ירקות (סטרילי) או נוזל לניקוי כלים (אמה). למשך כ-3 דק'.

** גידול מיוחד (נקי מתולעים): יש להיזהר מזיופים! לקנות אך ורק מחברות מוכרות עם הכשר מוכר ומוסמך.

עדכון כשרות זה יוצא לאור בהתייעצות עם כב' הרב משה ויא שליט"א ובאישור יו"ר ועדת עלי הירק של הרבנות הראשית לישראל.