

משימרת מתולעים

החדרת הזהירות מאכילת שרצים
בענני בדיקת בצלים מהרקום
ומכתב מהגאון ר' צבי אשר פרידמן

מי שמעוניין לקבל הודעות ועדכונים בענני זהירות מאיסורי שרצים המצויים

יפנה לכתובת: zz054842@gmail.com

משמרת מתולעים

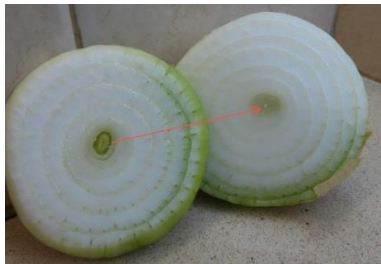
בצל (יבש)

הנגיעות בבצל הוא דבר מצוי, הנגיעות היא בעיקר בחרקים חיצוניים. והיא תתכן בין בבצל ישראלי ובין בבצל חו"ל.

בקניית הבצל יש לבחור בצלים קשים, (כשהגלדים צפופים החרקים לא חודרים פנימה). יש לשטוף את הבצל לפני החיתוך. לחתוך את שתי הקצוות של הבצל העליון והתחתון, בעומק של 1-2 ס"מ.

לודא שהגלדים צפופים ואין בהם מרווחים. באם יש מרווחים יש להפריד את הגלדים ולשטוף היטב תחת זרם מים, מומלץ להשרות במי סבון ולשטוף תחת זרם מים. באם הגלדים לא צפופים, כפי הידוע החרקים אינם חודרים פנימה. יש להסיר את הקליפה החיצונית (הקליפה החומה), בנוסף יש להסיר עוד שכבה של הגלד מגוף הבצל, ולחצות את הבצל לשתים.

להסתכל על מרכז הבצל ולראות האם במרכזו יש מרווח, ובאם המרווח קטן (ראה תמונה מימין) זה בסדר, (ויש שמהדרים להסיר את המרכז אם יש בו מרווח כלשהו). באם המרווח גדול, יש להסיר את מרכז הבצל.



הבצל שבתמונה מימין, לאחר שפרסו ממנו פרוסה, אם הוא סגור כמו בתמונה ניתן להשתמש בו ללא חשש



בצל סגור היטב, כשבמרכז הבצל ישנו מרווח קטן. יש המהדרים להסיר את המרכז, או לשוטפו היטב

באם מדובר בבצלים תאומים שיש מרווח בין הבצלים, יש להתייחס אליהם כאל שתי בצלים נפרדים, ולפעולם בכל אחד מהם כפי ההוראות דלעיל.

משמרת מתולעים

לאחר מכן, יש לחזור ולשטוף את הבצל מבחוץ היטב.
יש המהדרים להפריד את הגלדים ולשטוף כל גלד וגלד בנפרד.

בצל ירוק - דינו כירקות עלים.

שבבי בצל - לדעת המומחים היא בדרך כלל איננה נגועה.

אבקת בצל - דינה כתבלינים.



לאפרושי מאיסורא

בצל יבש המשווק בעונות השנה מצויים חרקים, ובמיוחד בעונה זו בשכיחות גבוהה.

(חרקים קטנים כ-1 מ"מ בצבע לבן/צהוב בריר או שחור/חום), ולכן יש לבדוק ולנהוג כפי ההוראות דלהלן בכל ימות השנה.



1. יש לרתוך את הקצה העליון, דהיינו כל החלק הרפוי וטעט ויתר, תלוי באורך צוואר הבצל, שתואר בדרך כלל בין 1 עד 3 ס"מ. באזור זה טעוים אחוזי הנגיעות הגבוהים ביותר ודאור לזרוק או לבדוק היטב היטב.



2. להסיר את השכבה החיצונית הרפיוות מנהבצל.

3. אם יש חלל בין גלד הבצל המצוי בעיקר במרכז (או בין 2 קבוצות גלדים) (טראה בעין תאומים), והוא המצוי יש לחזות ולהפריד בין כל אזור החלל ולשטוף היטב עם שפשוף ביד תחת זום מים.



4. בצלים הסגורים היטב לאזור הורדת חלק השיפוע העליון את חייב בבדיקה

והשי"ת יצילנו ממוכשלות

הנגיעות בבצל הוא דבר מאוד נפוץ (בפרט בעונת האביב ותחילת הקיץ), הנגיעות היא (ברוב המקרים) אך ורק חיצונית. החרקים המצויים בבצל אינם חודרים פנימה.

בבצל ישראלי מצוי טריפסים, (כשהקטנים שבהם צבעם לבן חום, כך שקשה לזהותם, והבוגרים בצבע שחור כעין פסיק קטן). שמגיעים כבר בגידול, (הם נמשכים לעלים הירוקים בדומה לבצל ירוק ולירקות עלים). וכן בין בבצל ישראלי ובין בבצל חו"ל מצוי אקריות, (שכנראה מגיעים גם מהמחסנים), עיי' להלן תמונה 1-2.

כמו כן יתכנו פסוקאים באיזור השורש (הזנב) של הבצל.

חשוב לדעת! כי בעונות מסוימות (בעיקר באביב ובתחילת הקיץ) כמעט כחמישים אחוז מהבצלים נגועים חיצונית!!! (גם בצל חו"ל).

חרקים אלו מסתובבים בין הגלדים החיצוניים במקומות הרופפים. וכן אם יש מרווח בין הגלדים הפנימיים, כמו בבצלים תאומים וכיו"ב, יתכן שהם חודרים למרווחים הללו.

הוראות של בד"ץ העה"ח
בענין נגיעות בבצל

משמרת מתולעים

ולכן חשוב מראש לקנות בצלים קשים וסגורים היטב. וחשוב לדעת שרוב הבצלים הנמכרים כשהם טריים ולא ישנים, הם בדרך כלל סגורים היטב, ובפרט בצלים מחו"ל. מלבד בצלים תאומים שבהם תמיד נמצאים מרווחים. וכן בצלים ישנים הם נעשים למרווחים.

במרכז הבצל ברוב המקרים ישנו מרווח קטן, בפרט בחלק העליון. בבדיקות שנעשו בשנים האחרונות (ע"י מומחים בתחום החרקים), נראה כי כשהמרווח אינו גדול לא נמצאו במקומות אלו חרקים, אם כי עדיין יש מקום לחשוש להימצאות חרקים במקומות אלו, ולכן יש המהדרין שאף אם יש מרווח כלשהו, להסיר את המרכז ולשוטפו היטב היטב.

כמו כן יש המהדרים שלא להשתמש בבצל ללא שטיפה של גלד גלד.

יש שמקפידים לעשות מדגם כדי לוודא שאין בבצל נגיעות חיזונית, ואמנם צריך לדעת שמדגם זה אינו אלא לרווחא דמילתא, (אא"כ נעשה מדגם רחב, ונבדק היטב היטב ע"י מומחים בתחום), ואינו משקף את מצב הבצל לאשורו, (ואכמ"ל בזה). ולכן גם בבצלים שנעשה בהם מדגם יש להקפיד על כל הנ"ל, ואין מקום להקל בכל הנ"ל מחמת המדגם, אלא המדגם הוא תוספת הידור להנ"ל.

באם יש ריקבון בבצל בדרך כל יש באזור זה תולעים, ולכן יש להסיר את החלק הרקוב, ושאר הבצל מותר באכילה.

תמונות



תמונה 2

אקרית חיה בקליפת בצל הולנדי
להסרטה ניתן [ללחוץ כאן](#)



תמונה 1

אקרית חיה בקליפת בצל סגול חו"ל
להסרטה ניתן [ללחוץ כאן](#)

משמרת מתולעים



תמונה 1
תולעת בבצל
[להסרטה ניתן לחצו כאן](#)

מוצרים לסינון וזיהוי חרקים

ניתן להשיג מסננות לסינון משקאות מחרקים בגדלים שונים. וכן רשתות לסינון עלי תה, ואבקות מרק כמו כן ניתן להשיג שולחנות אור, זכוכיות מגדילות, ומצלימות, המסייעות לזיהוי חרקים

לבירורים: 050-4110472 | matarara0472@gmail.com

להורדת קטלוג [לחץ כאן](#)

זהירות מחרקים בירקות

מכתב מהגאון ר' צבי אשר פרידמן שליט"א

לכבוד.....

בדבר השאלה מהי הדרך הטובה שיבור לו האדם להנצל מאיסורי תולעים וכיו"ב.

ראוי לאדם ללמוד ולהכיר את ספרי זמנינו המלמדים במה יש חרקים ואפילו מיעוט המצוי, וכגון ספרי הרב משה ויא שליט"א ומדריך הכשרות של העדה החרדית בחלק המתייחס לדיני התולעים, ושם יש ללמוד באלו מאכלים מצויים תולעים שאין להם תקנה ושיש להם תקנה ובאלו ירקות מצויים חרקים הנשטפים ומהי הדרך הנכונה לשטפם, וכן יש להתעדכן בהוראות המתחדשות בענינים אלו בפרסומי ועד הכשרות של העדה חרדית ועוד.

ואציין כאן מקצת מן החששות המצויים.

בעגבניות מצויים כמה מיני חרקים ולכן ההוראות להנצל מחשש איסור הן כדלהלן.

א' מצוי ע"ג הקליפה אקריות [מילבין] המהלכות על הקליפה החיצונה וקשה להבחין בהן והעצה לכך היא לשרותם במים וסבון ולשטפם תוך כדי שפשוף תחת זרם מים ובזה יורדים כל החרקים.

ב' יש להתבונן על קליפת העגבניה אם יש נקבים ובעיקר באזור הגבעול ואם רואים נקבים יש לפרוס מקום זה כדי לראות שהחרק אינו נמצא בפנים ויש לציין שחרק זה הוא נראה לעין כל אדם.

ג' לפני ההשריה והשטיפה יש להסיר את הגבעול וכל עלה ירוק שבהם מצויים חרקים ביותר.

ד' וכן יש להסיר את השקע של הגבעול מטעם זה.

עגבניות שרי ג"כ נגועים כנ"ל ויש לשרותם כנ"ל ולתנם במסננת ולשטפם היטב תחת זרם מים וכן להסיר מהם ככל הנ"ל מלבד שקע הגבעול שאי"צ להסירו.

כאשר נמצא בעגבניות מראה צהבהב מפוזר יש חשש שמצוי בעגבניות אלו במיוחד חרקים וראוי להיזהר ביותר

פלפלים בצבעים אדום צהוב ירוק החרקים המצויים בהן הם.

א' אקריות על גוף הפרי ובמיוחד מתחת לגבעול ועלי הכותרת המקיפתו וע"כ יש לשטוף את הפלפלים שטיפה חיצונית וכן להסיר את הגבעול והעלה יחד עם מעט מבשר הפרי המקיפו.

ב' טריפסים החודרים לתוך הפרי מאזור עלה הכותרת והסימן לכך הוא כתם שחור ע"ג הפרי מבפנים ואם נמצא יש לחתוך את הפלפל ולשרות במים וסבון ולשטפם בעיקר מהצד הפנימי תחת זרם מים.

בחצילים יש עכבישונים ע"ג קליפת הפרי ויש לשטוף בזרם מים ולהסיר את הגבעול וסביבתו.

בבצל מצוי נגיעות חיצונית וכאשר גלדי הבצל סגורים היטב אין בהן חשש שיכנסו החרקים לתוכו וע"כ יש להסיר את מקום מוצא העלים ואחר כך להסיר את הגלד החיצון ואת הגלדים הרפויים ובכך אין בהן יותר חשש.

אם יש חלל בין גלדי הבצל ומצוי בעיקר במרכז או בין ב' קבוצות גלדים הנראים כתאומים יש לחצות ולהפריד בין כל אזור החלל ולשטוף היטב עם שפשוף ביד תחת זרם מים [הוראת ועד הכשרות].

שום ישראלי יש עונות שמצוי בזנבו חרקים ויש לשטפו היטב וכן יש להניחו בקערת פלסטיק בנפרד ממאכלים אחרים וכפי הוראות ועד הכשרות כמו כן יש להעיר בפדיון הבן לארוז את השום בנפרד מהסוכר.

בכל אלו מצויים חרקים בחלק מתקופות השנה באחוזים גבוהים מאד ובחלק פחות ובכל מקרה חובה לבדקם ולנקותם מחרקים כפי ההוראות ובדיעבד שלא בדקום יש לשאול לחכם מה דין המאכל.

עוד יש להיזהר מאד שלא להשאיר אוכל פתוח במיוחד באוכל המכיל חלבונים כגון בשר דגים וביצים מפני שישנם זבובים המטילים שם ביצים.

וכן יש להיזהר בנפה ומיקסר וכיו"ב שנשארים בהן פירורים של בצק ואוכל ואם אין מנקים אותם מיד, מתפתחים בהם חרקים.

ובזכות הזהירות מכל חשש שרצים נזכה לזהייתם קדשים כאמור בתורה וה' יזכנו לעבדו בלבב שלם ויצילנו מכל מכשול.

ומי שבידו יביא הדברים לידיעת הרבים להצילם מכל מכשול וזכות הרבים תלויה בו.

צבי אשר פרידמן