

משמרת מתולעים

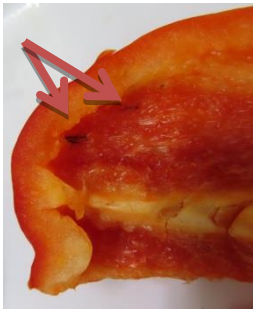
פלפל

פלפל אדום (גמבה) / צהוב / ירוק

כללי! הנגיעות בפלפל מתחלקת לשתיים, **נגיעות חיצוניות** בעיקר בחלק העליון של הפלפל, וכן לפעמים גם באזור הזנב. **נגיעות פנימית** בחרקים קטנים שקשים לזיהוי, הנגיעות הפנימית מצויה מאוד בפלפל צהוב, וגם מצויה באדום, ופחות בירוק, אם כי בכלם יתכן נגיעות, ולכן להלן לא חילקנו בין הסוגים השונים.

בתחילה יש להתבונן על הפלפל מבחוץ שאין נקב וכדומה, ובאם יש נקב אין להשתמש בפלפל. (באם יש חלק בפלפל רך מחמת ריקבון, אין זה עדות לנגיעות).

חובה! לשטוף את הפלפל מבחוץ לפני הסרת החלק העליון, לאחר מכן יש להסיר



את העלה כותרת עם מעט מבשר הפלפל, וכן יש להסיר את אזור הזנב. יש להתבונן בפלפל בפנים, אם יש כתם שחור בגוף הפלפל בצד הפנימי, (ראה תמונה) באם נמצא כתם כזה, לא מומלץ להשתמש בפלפל, ובאם רוצים להשתמש בו יש להשרותו במים עם סבון למשך כשלוש דקות, ולשטפו במשנה זהירות תחת זרם מים. באם משתמשים רק בחלק מהפלפל צריך לבדוק גם בחצי הנותר שאין בו כתם שחור כנ"ל. **יודגש!** כי לא יעזור להסיר את החלק המושחר.

באם אין כתמים שחורים בפנים הפלפל, יש לשטפו היטב היטב מבפנים. ויש אומרים שכדאי להשרות את הפלפל במי סבון כשלוש דקות, ולאחר מכן לשטוף וכנ"ל.

מומלץ לחתוך את הפלפל לארבע חלקים ולשפשף את הפלפל מבפנים תחת זרם מים.

חשוב לדעת: כתמים שחורים באזור גרעיני הפרי אינם סימן לנגיעות כלל. רק כתמים שחורים בגוף הפלפל בצד הפנימי הם סימנים לנגיעות הפנימית.

משמרת מתולעים

פירוט: בפלפל מצוי נגיעות חיצונית של אקרית, תריפס, ועכבישוניים, כאשר הם אינם ניכרים כל כך, גם יתכן נגיעות של כנימה קמחית, (לרוב הנגיעות של הכנימה קמחית ניכרת מאוד, וגם היא פחות מצויה). חרקים אלו נמצאים בעיקר באזור עלה הכותרת. שאותו בדרך כלל מסירים, אם כי החרקים יוצאים לטייל בכל האזור, והחשש שכשחותכים להסיר את החלק העליון של הפלפל מכניסים את החרק לפנים הפלפל. ולכן לפני שמסירים את החלק העליון של הפלפל יש לשטוף היטב את הפלפל מבחוץ תוך כדי שפשוף תחת זרם המים. אין צורך בסבון, כיון שקליפת הפלפל מספיק חלקה כדי שהשטיפה תועיל. גם באזור הזנב יתכן שם זבובנים ועכבישוניים, ולכן מלבד השטיפה יש להסיר את האזור הזה.



תמונה 2

חרקים על הפלפל מבחוץ

להסרטות: סרטון 1 - נגיעות חיצונית תחת עלה כותרת, [לחץ כאן](#). סרטון 2 - כנ"ל, [לחץ כאן](#).
סרטון 3 - אקרית באיזור עלה הכותרת, [לחץ כאן](#).

נגיעות פנימית, בעיקר של תריפס, שחודר בין העלה כותרת לפרי, (שם מצוי לפעמים

משמרת מתולעים

מרווח קטן). חרק זה אמנם מצוי מאוד בפלפל צהוב, אבל הוא גם מצוי באדום ובשאר הפלפלים. התריפס קיים בשלושה מצבים, בתחילה הוא לבן כמעט שקוף, ככל שהוא הולך ומתבגר הוא הופך לאפור ולבסוף לשחור, בתחילה קשה מאוד לזהות אותו בגלל צבע הלבן שהוא דומה מאוד לקוים הלבנים שבפלפל.



תמונה 3

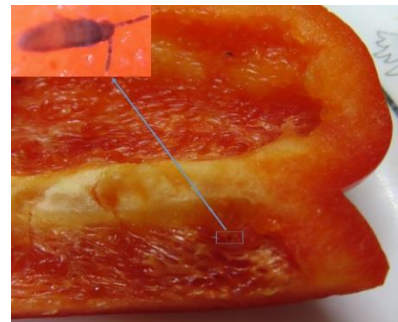
תריפסים בפנים הפלפל בהגדלה

להסרת: סירטון 1 [לחץ כאן](#), סירטון 2 [לחץ כאן](#). תריפס בפלפל להורדה [לחץ כאן](#), סירטון 3 פלפל כשמתחתיו תאורה, ובו כמה תריפסים מהלכים להורדה [לחץ כאן](#)



תמונה 5

חרק על גבי קליפת הפלפל, כשלצידו שפיץ של קיסם



תמונה 4

חרק בפנים הפלפל, צולם במצלומה רגילה, וכשלמעלה החרק בהגדלה להסרת: סרטון 1 [לחץ כאן](#), סירטון 2 [לחץ כאן](#)

מאחר והתריפס בדרך כלל משאיר סימנים של כתמים שחורים. לכן אם יש כתמים

משמרת מתולעים

שחורים בפנים הפלפל זה בדרך כלל סימן לנגיעות, (כתמים שחורים באזור הגרעינים אינו סימן לנגיעות, וכן אם רואים גרעינים שחורים קטנים בצבע שחורים (ראה תמונה 7) אין זה סימן לנגיעות, וניתן להשתמש בפלפל כזה), ובכזה מצב יתכן ששטיפה לא מספקת, ולכן מומלץ לא להשתמש בפלפל, ובאם כן מעונינים להשתמש בפלפל יש לשרותו כשלוש דקות בסבון ולאחר מכן לשטוף היטב היטב תוך כדי שפשוף של פנים הפלפל. (יש מומחים שטוענים שבכזה מצב יתכן גם נגיעות של זחלים בגוף השר של הפלפל, שאותם לא ניתן לשטוף, אמנם יתכן שזה עדיין בגדר מיעוט שאינו מצוי). - הסרת הכתמים השחורים איננה מועיל, מאחר וכתמים אלו הם רק עדות להימצאותם של תריפסים המטיילים בפלפל להנאתם.



תמונה 7

נקודות שחורות באזור הגרעינים אינם סימן לנגיעות, וניתן להשתמש בפלפל ללא כל חשש
להסרה [לחץ כאן](#)



תמונה 6

תריפס בוגר מתהלך בתוך הפלפל באזור הגרעינים
להסרה [לחץ כאן](#)

יש מצבים (יתכן שזה לא מצוי כל כך) שבהם קיימים תריפסים בפנים הפלפל שעדיין לא הספיקו להשair סימנים, ולכן ההמלצה היא בכל מצב לשטוף את הפלפל היטב, שזה מרחיק אותנו מחשש זה.
יש עוד סוגי נגיעות בפלפל, כמו פרודניה וכדומה, אבל בדרך כלל הנגיעות שלהם

משמרת מתולעים

ניכרת, וגם מדובר בתולעת שניכרת מאוד, ובין כך לא משתמשים בפלפלים כאלו. פלפל עם חור שחודר לפנים הפלפל זה סימן מובהק לנגיעות ואין להשתמש בו. חלקים רכים בפלפל אינם בהכרח סימן לנגיעות, בפרט כשהפלפל באופן כללי נראה קשה וטוב, ויש לפעול על פי ההוראות דלעיל.

פלפל חריף

פלפל חריף רגיל מה שנמכר טרי בחנויות, אדום או ירוק, ההוראות בו הם כמו בפלפל רגיל.

פלפל שיפקה

כללי: פלפל שיפקה עובר שטיפות, ולכן אם לא רואים חורים או סימנים שמעידים על נגיעות, בדרך כלל הפלפל נקי חיצונית. בפנים הפלפל לא מצוי תריפסים. לכן ניתן להשתמש בו.

שאטה

פלפל חריף הקרוי פלפל שאטה (טרי), הוא נגוע וצריך בדיקה. פלפל חריף מיובש אין להשתמש בו כלל, מאחר ורובם נגועים מאוד, (גם אלו שנמכרים עם כשרות שאינם נגועים). לסירטון [לחץ כאן](#).

כללי

יש לציין שממתקים שברכיבים מצויין שיש בהם פלפל חריף. בדרך כלל מדובר במיצוי של פלפל חריף, והוא אינו נגוע.

משמרת מתולעים

לשאלות והערות: 0772637219 (הודעות)

מייל: vaadgnizaelad@gmail.com

למעוניינים לקבל תמונות, או חומרים בנוגע לזהירות מחרקים, ניתן לפנות למייל zz054842@gmail.com,
וכן ניתן ללחוץ כאן לתמונות וסרטונים

כמו כן ניתן להשיג מוצרים לסינון מחרקים, וכן מוצרי עזר לראיית חרקים, לפרטים: 050-4110472,
ובמייל matarara0472@gmail.com ניתן להוריד קטלוג מוצרים, להורדה [לחץ 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](#)