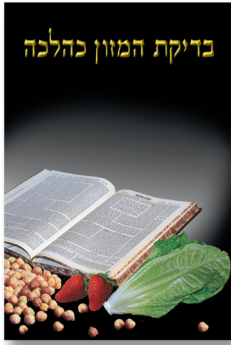


# אופן בדיקת ה"סימנא טבא" לראש השנה

עפ"י ספרי "בדיקת המזון כהלכה" מאת הרב משה ויא  
מעודכן לראש השנה תשע"ט



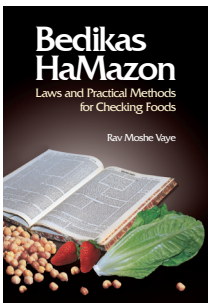
הדרכה מפורטת בליווי תמונות הממחישות את הנגיעות ניתן לראות בספרי "בדיקת המזון כהלכה" ג' כרכים.  
וכן בספר החדש באנגלית "Bedikas Hamazon"

|   |  |
|---|--|
| <p><b>תמר יבש</b></p> <p>חותכים בסכין את הפרי לאורכו, פותחים ומוציאים את הגלעין. אם נראים פרוצים כהים באיזור הגלעין (שהם הפרשות של תולעת) אין להשתמש בתמר זה.<br/>מחזיקים את התמר הפתוח כנגד מקור אור (חלון או נורה), ומתבוננים בצידו הפנימי והחיצוני אם מצוי חרק.<br/>בתמר שהתיישן נוצרים גבישי סוכר לבנים שאינם סימן לנגיעות.</p>   |  |
| <p><b>תמר לח</b></p> <p>תמרים גדולים המשווקים בקירור, קליפתם חלקה וצבעם חום כהה - בדרך כלל נקיים ואין חיוב לבדקם.</p>   |  |
| <p><b>רימון</b></p> <p>מתבוננים אם מצוי נקב בקליפת הפרי, שהוא סימן לחדירת תולעת. פותחים את הרימון ואם רואים איזור חום בודקים בין הגרגרים אם מצויה תולעת. כתמים כהים שטחיים בגרגרי הרימון אינם סימן לנגיעות. רימונים הגדלים בגינה פרטית נגיעותם גבוהה.</p>   |  |
| <p><b>תפוחים</b></p> <p>תפוחים מסוג מעולה הם בחזקת נקיים. תפוחים באיכות בינונית, מתבוננים על קליפת הפרי אם מצוי סימן של חדירת תולעת - כמין פצע חום-אפור השקוע בקליפה - ומסירים את האזור הנגוע.<br/>לעיתים רחוקות, בעיקר בתפוחים מזן ענה, מצויות כנימות מגן בצבע חום-אפור על קליפת התפוח, הגורמות לכתמים אדומים על הקליפה. יש להסיר את הכנימות ע"י שפשוף קל בציפורן או בסכין. הכתם האדום שנותר על הקליפה לאחר הסרת הכנימה מותר באכילה.<br/><b>שלאק</b> - לעיתים תפוחי עץ המיובאים מחו"ל מרוחים עם "שלאק", קיימת שאלה לגבי כשרותו ומן הראוי לקלף את התפוח. יש לברר אצל ועד הכשרות אם יש פיקוח על תפוחים מיובאים.</p>  |  |
| <p><b>קרא</b></p> <p>בחזקת נקי ואין חיוב לבדוק.</p>   |  |
| <p><b>רוביה טריה</b></p> <p>יש לפתוח את התרמילים, לבדוק אם יש בגרגרים כרסום או סימני חדירה של תולעים ולהסיר את הגרגרים הנגועים.</p>   |  |
| <p><b>רוביה יבשה</b></p> <p><b>1. הרתחה:</b> מרתיחים את הרוביה בסיר עם מים בכמות פי שלשה מהרוביה. לאחר הרתחה מכבים ומשאירים מכוסה כשלוש שעות.<br/><b>2. בדיקה:</b> שוטחים על כף היד כ- 10-15 גרגרים, ומתבוננים אם מצוי כתם כהה תחת הקליפה הדקה. מניחים את כף היד השניה על הגרגרים, הופכים את כפות הידיים ובודקים באותו האופן את צידם השני של הגרגרים הגלוי כעת לעין. אם מבחינים בכתם כהה תחת הקליפה מקלפים ובודקים אם מצוי שם חרק.<br/>כתם שחור המצוי על קליפת הגרגר הינו חלק מגידולו הטבעי של הרוביה וכן כתמים שטחיים בצבע חום או כתום - אינם סימן לנגיעות.<br/>אם נמצאו שלשה גרגרים וודאי נגועים בחרקים, יש לפתוח את כולם ולבדקם מבפנים. אם נמצאה נגיעות רבה אין להשתמש ברוביה.</p> |  |
| <p><b>גזר</b></p> <p>גזר מטיב מעולה בחזקת נקי.</p>  |  |
| <p><b>עלי סילקא</b></p> <p>בגידול רגיל הירק נגוע בחרקים רבים וכן מצויות רימות בתוך עובי העלה, שאינן יורדות בשום שטיפה, לכן מומלץ להשתמש רק בעלים מגידול מיוחד "ללא תולעים", הנמצא תחת השגחה מוסמכת, להשרותם במים עם מעט סבון נוזלי ולשטוף היטב כל עלה ועלה.</p>   |  |
| <p><b>סלק אדום</b></p> <p>יש לחתוך את הסלק לפרוסות לרוחב, בעובי של 1.5-1 ס"מ, להתבונן אם מצויה מחילה של זחל לבן ולהסיר את האיזור הנגוע. אפשר לפרוס ולבדוק גם לאחר הבישול.</p>   |  |
| <p><b>כרתי</b></p> <p>חותכים ומסירים את:<br/><b>א.</b> העלים הירוקים. <b>ב.</b> איזור השורש (כסנטימטר אחד) שבקצה השני. <b>ג.</b> השכבה החיצונית הראשונה.<br/>חוצים את החלק המרכזי הלבן של הכרתי לכל אורכו, מפרידים את כל השכבות ומשרים אותם במים עם מעט סבון נוזלי למשך 2-3 דקות. שוטפים שכבה שכבה תחת זרם מים תוך כדי שפשוף קל באצבעות לכל אורכם משני צדיהם.</p>   |  |
| <p><b>ראש של דג</b></p> <p><b>ראש דג קרפיון, בורי וכסיף</b> - מן הראוי להשתמש רק בראשים המשווקים בחנות הנמצאת תחת השגחה מהודרת.<br/><b>ראש דג סלמון</b> - יש לפתחו להסיר את הזימים, לשטוף היטב ולבדוק מטפילים חומים באורך של כ- 1.5-2 ס"מ (גם בדגים הנמכרים תחת השגחה מהודרת עלולה להיות נגיעות זו).<br/><b>ראשי דגים אחרים</b> - בד"כ נקיים.</p>   |  |
| <p><b>דבש</b></p> <p>בחזקת נקי.</p>   |  |

מותר לשכפל ולהפיץ דף זה לזיכוי הרבים מבלי לשנותו לע"נ יחיא דוד בן עיישה עליזה ע"ה

מענה לשאלות בטל' 02-5325588 בבוקר ובערב בשעה 11:00-12:00 וביום שישי משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת.  
ניתן להאזין לשיעורי הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל' 03-6171039 • לצפייה באתר: www.kolhalashon.com

שיעור מקוצר לבדיקת הסימנא טבא ועדכונים שוטפים בקו העדכונים: 073-2951387



# Checking the Simanim for Rosh Hashana 5779

According to *sefer* Bedikas Hamazon by Rav Vaye

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Dried Dates</b>                   | <p>Slice the date lengthwise, open it and take out the pit. If you see small dark crumbs in the area of the pit, do not use this date. (These are droppings from insects.)</p> <p>One should then spread open the date and hold it up to a light (a window by day, or a light bulb) and examine it from both sides. If you see any dark object or shadow, check if it is an insect. It is common to find in dates that have been stored for a length of time, small white clusters of crystallized sugar. This is not a sign of infestation.</p>  |
| <b>Fresh Dates</b>                   | <p>Large dates with a smooth peel, dark brown in color, and kept in cold storage, are generally clean and do not have to be checked.</p>  |
| <b>Pomegranates</b>                  | <p>Examine the outside to see if there is a small hole in the peel, which would be a sign that a caterpillar entered. Cut open the fruit. If you see an area that has turned brown, remove that area. Dark stains on the seeds are not a sign of infestation. Pomegranates grown in private gardens tend to have a high level of infestation.</p>   |
| <b>Apples</b>                        | <p>High quality apples have a <i>chazaka</i> of being clean. Medium quality apples should be examined on the outside for any sign that a worm may have entered, e.g. a brown or greyish colored bruise sunk in the peel or unusual discoloration or spots on the peel.. One should remove the peel in that area to examine the flesh of the apple in that area.</p> <p>On rare occasions, and especially in "Anna" apples, it is possible to find brownish-grey scales on the peel which cause a reddish stain on the peel. One should remove the scale by scraping with the fingernail or with a knife. One may eat the reddish stain that remains.</p>  |
| <b>Kara (Gourd)</b>                  | <p>is normally clean and does not require checking.</p>   |
| <b>Fresh Rubia (Black-Eyed Peas)</b> | <p>One should open the pod and check for holes, dark crumbs/droppings or signs that worms have penetrated the beans. Infested pods should be removed.</p>   |
| <b>Dried Rubia (Black-Eyed Peas)</b> | <p>1. Boiling – the <i>rubia</i> must be boiled in a quantity of water that is three times that of the <i>rubia</i>. After coming to a boil, turn off the flame, cover the pot and allow it sit for three hours. The beans swell and the peel becomes translucent.</p> <p>2. Checking – Spread out 10-15 beans on the palm of one hand and check for holes or a dark-colored stain, which indicates that there may be an insect underneath the thin peel. Then place the other palm on top of the beans and turn them over onto the other hand in order to check the other side of the beans. If there is a dark spot on the peel, remove the thin skin and check if there is a cavity with a bug in it.</p> <p>In the center of the bean there is a black spot which is not a sign of infestation. Similarly, orange-colored stains on the surface are not signs of infestation.</p> <p>If one finds three beans that are definitely infested (i.e. an insect was found under a dark-colored spot on the skin), then one must open all of the beans and check inside. If a large number are found to be infested, then it is preferable not eat the whole batch.</p> |
| <b>Carrot</b>                        | <p>High quality carrots are normally clean from infestation.</p> <p>Small cracks inside a carrot are not a sign of infestation.</p>   |
| <b>Beet Leaves</b>                   | <p>Those grown in the conventional manner have a high degree of infestation. It is common to find worms inside the thickness of the leaf, which do not come off in rinsing. It is, therefore, highly recommended to use only "bug-free" growing with a good <i>hechsher</i>. One should soak them in water with a small amount of liquid soap, and then rinse each leaf very well.</p>  |
| <b>Red Beets</b>                     | <p>Cut and remove the top of the beet. Look for holes or signs of infestation. Continue to slice along the width into slices 1-1.5cm thick. The slices should be checked for white caterpillars or tunneling from the caterpillars.. Any infested area should be removed. The checking can also be done after cooking.</p>  |
| <b>Leek (Karti)</b>                  | <p>Cut and remove: a) the green leaves b) the root area to 1cm c) the first outer layer. Cut the white remaining part lengthwise and separate all the layers. Soak the separated layers in water with a small amount of liquid soap for 2-3 minutes, and then rinse each layer very well under the faucet while rubbing both sides with the fingers.</p>  |
| <b>Fish Head</b>                     | <p>Carp, <i>Buri</i>, <i>Kasif</i> – It is best to use only from a store with a mehadrin <i>hechsher</i>.</p> <p>Salmon – should be opened in order to remove the gills.. Rinse it well and check for brown parasites 1.5-2cm in length. Even fish sold under a mehadrin <i>hechsher</i> may have this infestation.</p> <p>Other Fish – normally clean.</p>   |
| <b>Honey</b>                         | <p>normally clean</p>   |

Answers to phone queries: from 11:00 to 12:00 a.m. and p.m. and on Friday from 2:00 p.m. until 30 minutes before Shabbos at (972-2) 532-5588. Rav Vaye's shiurim can be heard on Kol Haloshon at (03) 6171039 or [www.kolhalashon.com](http://www.kolhalashon.com)

The sefer "**Bedikas HaMazon**" in English is available in book stores.

For mail delivery, call (02) 5806612 or [www.feldheim.com](http://www.feldheim.com) or Mrs. Yehudis Sirkis Tel. 054-853-2905

This page may be copied and disseminated as a public service on condition that **no changes are made to it.**