

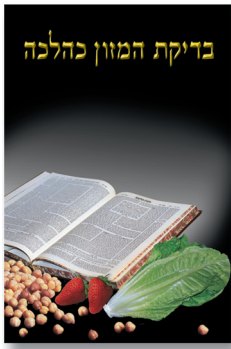


# ט"ו בשבט ללא תולעים

על פי ספרי הרב משה ויא שליט"א "בדיקת המזון כהלכה"

## מעודכן לשנת תש"פ

### 1. פירות נקיים לא חייבים בדיקה מתולעים



פסיפלורה	חמוציות	אתרוג מסוכר	אבטיח
פקאן מסוכר ("פקאן סיני")	לדר (באריזה סגורה)	בננה	אבוקדו
קוקוס (שלם וטחון)	מלון עגול	בננה צ'יפס	אגוז אורן (צנובר)
קרמבולה (פרי הכוכב)	מנגו	דובדבנים מיובשים	אגוז ברזיל
שזיפים מיובשים	ערמונים (קלופים וקלויים, באריזה הרמטית)	ללא חרצנים (תוצרת ארה"ב בלבד)	אגוז מקדמיה
שימורי משמש	פאפאיה	חבושים תוצרת חו"ל (בעלי קליפה צהובה חלקה)	אגוז פקאן בקליפה
תפוז סיני מסוכר			אגס
תפוח עץ (טרי ומיובש)			אננס בשימורים (בסירופ)

### 2. פירות שלעיתים נגועים טעונים בדיקה מתולעים

אגוזים בקליפתם הקשה (אגוז מלך, בונדוק, פקאן)	בעת הקילוף בודקים אם מצויים "קורי משי", פירורים כהים או זחלים בקליפה או על האגוז, ואם האגוז נראה מכוסרם.
אגוזי בונדוק קלופים ושקדים קלופים	בודקים אותם משני צידיהם. אגוז בו נמצאו "קורי משי", סימני כרסום או נקב, חוצים ובודקים אותו מבפנים. אם נמצאה תולעת, יש לחצות ולבדוק את כולם מבפנים (גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים).
אגוזי פקאן קלופים	בודקים משני צידי האגוזים אם יש "קורי משי", תולעים או פירורים כהים עגולים.
אגוזי מלך קלופים	1. מנערים בתוך מסננת בעלת חורים גדולים על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים או תולעים בנשורת. 2. בודקים את כל האגוזים משני צידיהם, ובפרט בקפלים, אם יש "קורי משי", תולעים או סימני כרסום.
אגוזים ושקדים קצוצים	מנערים בתוך מסננת רשת (מסננת אורז) על גבי משטח לבן ובודקים אם יש חרקים קטנים בנשורת. שופכים את הנותר במסננת על משטח לבן ובודקים אם ישנם תולעים, חרקים או "קורי משי" בין החתיכות.
אגוז קשוי	בודקים את כל האגוזים מבחוץ. אגוז מכוסרם או מנוקב, חוצים ובודקים אותו בין שני החצאים. אם נמצאה תולעת, יש לחצות את כולם. (מעט פירורים חומים דקים בין החצאים הם שאריות הקליפה ולא נגיעות). (גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בין שני החצאים).
אוכמניות	<b>קפואות (מלית):</b> יש להשתמש במלית עם כשרות מהודרת, רצוי לטחון בבלנדר. <b>טריות:</b> ראה ספר בדיקת המזון כהלכה, כרך ב'. <b>מיובשות:</b> קשה לבדוקם. לרכוש רק את המשווקות תחת כשרות מהודרת.
אנונה	לקלף ולשטוף. לפרוס לפלחים ולבדוק אם מצויות רימות לבנות בבשר הפרי.
אננס	<b>טרי:</b> לקלף ולהסיר את כל החללים החומים המצויים תחת הקליפה. <b>מיובש עם סוכר:</b> להתבונן משני הצדדים אם נדבק עליו זבוב או חרק. <b>מיובש טבעי:</b> לשבור לכמה חתיכות ולהתבונן היטב אם מצוי זחל או פירורים כהים עגולים בחללים הקטנים שבבשר הפרי. <b>משומר במיץ טבעי:</b> עדיף להשתמש בשימורי אננס בסירופ.
אפרסמון	להוריד את ה"עלה" (שסביב העוקץ) ולשטוף היטב. אם הפרי רך מאד, לבדוק מבפנים. אם מצוי כתם שחור על קליפת הפרי, מקלפים באותו מקום ומתבוננים אם מצויות שם רימות לבנות. (נקודות שחורות קטנות בבשר הפרי אינן סימן לנגיעות).
אפרסק	<b>בשימורים:</b> להתבונן אם מצוי זחל בפירות או בסירופ. לחתוך פרוסות לרוחב הפרי, ולהתבונן היטב בכל פרוסה משני צידיה אם מצויה רימה.
גויאבה	צבע הרימות כצבע הפרי, עם נקודה שחורה קטנה בראשן. <b>שיטה חלופית:</b> לקלף את הפרי ולהתבונן אם מצוי אזור כהה רך במיוחד או נקב קטן. לחתוך אזור זה ולהתבונן אם מצויות רימות בתוך הפרי.
דובדבנים	<b>מסוכרים (ללא חרצנים):</b> לחצות אחדים למדגם (כ-10%) ולבדוק אם יש תולעת. אם נמצאה נגיעות, יש לחצות את כולם ולבדוקם מבפנים. <b>בסירופ:</b> תוצרת אירופה: מתוקים - לפתוח כל אחד ולבדוק. חמוצים בדרך כלל נקיים. תוצרת ארה"ב: בחזקת נקי. <b>מיובשים עם החרצן (מצומקים):</b> בדיקתם קשה ועדיף לא להשתמש. <b>מיובשים (ללא חרצן):</b> תוצרת ארה"ב בלבד. בחזקת נקיים.
זיתים	<b>זיתים ירוקים או מושרים:</b> אם יש כתם כהה, לחצות ולהתבונן אם מצויה מחילה בתוך הזית. <b>זיתים שחורים:</b> יש לחצותם ולבדוקם מבפנים אם מצויה מחילה או תולעת. <b>טבעות זיתים (ירוקים או מושרים):</b> לשטוח על צלחת וכדומה ולהתבונן אם מצויה מחילה או תולעת.
לדר ללא אריזה	להתבונן כנגד האור אם נצמד זבובון או נמלה.
משמש מיובש	<b>פרי שלם:</b> לחצות ולבדוק כנגד האור משני הצדדים. <b>פרי חצוי:</b> להשרות במים פושרים, לפתוח את הקפלים ולבדוק כנגד האור.
ענבים	1. מחלקים את האשכולות הצפופים לחלקים קטנים. משרים את הענבים במים עם מעט סבון נוזלי ושוטפים היטב במים זורמים. 2. מסתכלים על כל עינב. אם רואים כתם כהה החודר לתוך העינב, חותכים שם ובודקים אם יש תולעת בתוכו.
ערמונים בקליפתם הקשה	לחצות ולבדוק מבפנים אם מצויה תולעת או פירורים כהים, (אפשר לבדוק גם אחרי הבישול).
פירות מיובשים: אגס, אפרסק, חבוש, מלון, מנגו, קיווי, פאפאיה	להתבונן משני הצדדים אם נצמד זבובון או חרק. רצוי לשטוף.
קיווי	פנים הפרי בחזקת נקי. לעיתים רחוקות מצויות כנימות לבנות או חומות על קליפת הפרי. יש להזהר שלא תעבורנה לפרי בעת הקילוף, או לשטוף את הפרי המקולף.

← המשך

<b>רימון</b>	אם מצוי נקב בקליפה, פותחים ובודקים אם יש תולעת. בעת פירוק הגרגרים יש להתבונן אם מצויות רימות לבנות קטנות או תולעת חומה בין הגרגרים.
<b>שסק</b>	לפתוח ולבדוק את ה"כתר" שבתחתית הפרי, אליו עלולים לחדור חרקים קטנים.
<b>שקדים</b>	ראה אגוזים.
<b>תמר</b>	לחצות בסכין, להוציא את הגלעין ולבדוק משני הצדדים כנגד האור (לחפש חרק כהה באורך 2-3 מ"מ או תולעת בד"כ מתה, מיובשת וכהה).
<b>תמר לח (קפוא)</b>	בדרך כלל נקי, טוב לחצותו ולבודקו.

**הדריים:**  
**תפוז, קלמנטינה, לימון, אתרוג, פומלה, אשכולית, פומלית**

**נגיעות חיצוניות:** מצויה בכל פירות הדר לעתים קרובות מצויות כנימות בצבע חום או אפור כהה על קליפת הפרי. לאחר הקילוף והחיתוך יש לבדוק שהכנימות לא נצמדו לפרי, וכן שלא עברו מהיד או מהסכין לפרי. לחילופין ניתן לשטוף היטב את הפרי אחרי הקילוף. אם רוצים להשתמש בקליפה - לשפשף במברשת קשה או בכרית מתכת ('ננס') עם נזול לניקוי כלים, לשטוף ולבדוק שלא נותרו כנימות.

**נגיעות פנימיות:** עלולה להימצא בתפוזים, קלמנטינות ואשכוליות עלול להיות נגוע ברימות לבנות. נגיעות זו נדירה כאשר הפרדסים מטופלים היטב, בפרט בעונת החורף. פירות מעצים לא מטופלים כגון מגינה פרטית, או מערבים בשנת שמיטה וכן פירות בעונת הקיץ עלולים להיות נגועים יותר.

א. בעת הקילוף, יש לעיין בצד הלבן של הקליפה אם ישנו כתם חום או אזור רך במיוחד הנמשך לתוך פנים הפרי, ולבדוק אם יש חדרה של רימות במקום זה.

ב. אם הפרי רך במיוחד או בעל צבע וריח משונה, יש לבדוק את פנים הפלחים. אם נמצא פרי נגוע, יש לבדוק היטב את כל הפירות מאותה קניה.

**מיץ הדרים - סחוט ביתי:** רצוי לנקות את הפירות בכרית מתכת ונזול לניקוי כלים לפני הסחיטה, כדי למנוע חדירת כנימות למיץ. לחילופין, ניתן לסנן דרך מסננת צפופה לאחר הסחיטה.

**סחוט טבעי מסחרי:** יש לסנן את המיץ במסננת צפופה.

**פיצוחים**

**גרעיני דלעת: עם קליפה (לבנים):** בדרך כלל נקיים. אם הקליפה פגומה, יש לקלף ולבדוק. **קלופים (ירוקים):** לנער במסננת ירקות על גבי משטח לבן ולבדוק אם נפלו תולעים על המשטח. אם נמצאו תולעים, אין להשתמש.

**גרעיני אבטיח:** לפתוח ולבדוק מדגם של כ-10%. אם נמצאה נגיעות, יש לפתוח ולבדוק את כולם.

**גרעיני חמניות: עם קליפה (שחורים):** צריך לקלף כל אחד ולבדוק. **קלופים (אפור בהיר):** א. לנער במסננת של אורז על גבי משטח לבן ולהתבונן, אם נשרו חרקים קטנים על המשטח - אין להשתמש. ב. לפזר את הגרעינים על משטח לבן ולבדוק ביניהם, אם נמצאו תולעים - אין להשתמש.

**בוטנים:** לבדוק את כולם מבחוץ. בוטן בו נמצאו סימני כרסום או סימן של חדירת תולעת, חוצים ובודקים אם יש בו נגיעות פנימיות. אם נמצאה תולעת, יש לחצות את כולם ולבדוק מבפנים. [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים]. בסוף הקיץ ובסתיו דרושה תשומת לב מיוחדת.

**בוטנים טחונים:** ראה אגוזים קצוצים.

**בוטנים מצופים (קבוקים, מצופים שוקולד וכדומה):** לפתוח כ-10%, אם נמצאה נגיעות - לפתוח את כולם.

**בוטנים בקליפתם הקשה:** ראה אגוזים בקליפתם הקשה.

**פיסטוקים:** מקלפים ומתבוננים אם יש "קורי משי" או זחל. פיסטוק עליו נראו סימני נגיעות, חוצים ובודקים אם יש בו נגיעות פנימיות. אם נמצאה תולעת, יש לחצות את כל הפיסטוקים ולבודקם מבפנים. [גם אם לא נמצאה נגיעות, טוב לחצות כ-10% ולבדוק בפנים].

### 3. פירות הנגועים לעיתים קרובות בתולעים מוחזק כנגוע

<b>היבסקוס</b>	מצויה בהם נגיעות גבוהה ואין שיטה בטוחה לנקותם.
<b>חבובים תוצרת הארץ</b>	חוצים את הפרי. אם מצוי זחל או מחילה עם פירורים כהים, מסירים את האזור הנגוע.
<b>חרובים</b>	לשטוף היטב, לשבור לחתיכות קטנות (2 ס"מ) ולבדוק אם מצויים פירורים, קורי משי או תולעים וחרקים.
<b>פטל</b>	נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכול.
<b>צימוקים</b>	עקב נגיעות פנימיות המצויה בצימוקים, כולל צימוקים מקליפורניה, מומלץ להשתמש בחמוציות, כתחליף יעיל לצימוקים. במידה ורוצים להשתמש בצימוקים, יש עדיפות להשתמש בצימוקים שעברו בדיקות מדגמיות, כגון צימוקים שבהשגחת בד"ץ העדה החרדית, אותם יש לבדוק בדיקה יסודית כדלהלן: 1. להשרות את הצימוקים במים חמים במשך כרבע שעה. 2. להעביר את המים העליונים לצלחת לבנה ולהתבונן אם מצויים תולעים או חרקים חומים במים. 3. במידה ונתגלתה נגיעות, אין להשתמש בצימוקים. אם לא נמצאה נגיעות - לשטוף היטב את הצימוקים תחת מים זורמים. <b>צימוקים מיצור ביתי:</b> ניתן להכין צימוקים נקיים בתנור ביתי. ראה הוראות בספר בדיקת המזון כהלכה ח"ב.
<b>תות עץ</b>	נגוע וקשה לבדוק. יש להימנע מלאכול.
<b>תות שדה</b>	קיימת נגיעות כלל-עולמית של "טריפס" קטנים המסתתרים בשקעים שעל התותים ואינם יורדים בשטיפות הרגילות; לכן מומלץ לאכול תותים רק לאחר ניקויים באחד משני האופנים: <b>אופן א:</b> לחתוך בסכין את העלה הירוק עם שכבה דקה מהפרי ולהסיר סדקים, חריצים עמוקים או איזורים פגומים. להשרות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 3 דקות, לשפשף מעט בתוך המים, ולשטוף היטב (בכל פעם מעט תותים) תחת זרם מים זורמים באופן שהמים יגיעו לכל הצדדים. יש לחזור על ההשריה והשטיפה שלוש פעמים ולאחר מכן לטחון או לבשל. <b>אופן ב:</b> לקלף שכבה דקה מהפרי מכל צדדיו (כל השכבה החיצונית כולל חריצים עמוקים ומקום חיבור העלה) ולשטפו במים לאחר הקילוף. <b>תות שדה מסוכר (מיובש עם סוכר):</b> בחזקת נקי.
<b>תותי גוג'י (גוג'י ברי - מוצר בריאות, הנמכר בחנויות טבע)</b>	מצויה בהם נגיעות גבוהה, ואין שיטה בטוחה לנקותם. אפשר לבשל ולסנן דרך מסננת בד, ולהשתמש בתמצית.
<b>תאנים (טריות ומיובשות)</b>	נגיעות גבוהה ובדיקתן קשה ומורכבת. אופן הבדיקה מובאר בספר "בדיקת המזון כהלכה".

מענה לשאלות בטל 02-5325588 בבוקר ובערב בשעה 11:45-10:45 וביום שישי משעה 2:00 עד חצי שעה לפני כניסת שבת. ניתן להאזין לשיעורי הרב ויא שליט"א ב"קול הלשון" טל 03-6171039 • לצפיה באתר: www.kolhalashon.com

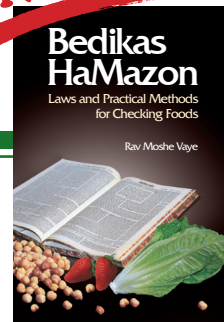
**שיעור מקוצר לבדיקת פירות ט"ו בשבט ועדכונים שוטפים בקו העדכונים: 073-2951387**

# Bug-Free Tu B'Shevat

According to Rav Moshe Vaye's sefer Bedikas HaMazon  
updated 5780

**NEW!**

7"01



## 1. Clean Fruit – no checking required

apples (including dried)	cherries (produced in the USA)	melon, round	
apricots, canned	coconut (whole and shredded)	papaya (fresh, dried, canned)	
avocado	craisins (cranberries)	passion fruit	
bananas	esrog, candied	pecans in shell	
banana chips	fruit leather (in closed pkg.)	pecans, sugared	prunes
Brazil nuts	kumquat, candied	pears	quince (imported, yellow smooth peel)
chestnuts, Pre-cooked	Macadamia nuts	pignolias (pine nuts)	star fruit
with a kashrus supervision usually clean.	mango	pineapple, in syrup	watermelon

## 2. Fruit that sometimes harbors infestation – should be checked

<b>almonds</b>	See "nuts".
<b>apricots</b> <i>dried</i>	<b>whole:</b> Open and check each half with through-lighting on both sides. <b>fruit sold halved:</b> Soak in warm water, open the folds, unroll the edges, and check with through-lighting.
<b>blueberry</b>	<b>frozen:</b> Preferable to grind it in blender. <b>fresh:</b> Soak the blueberries in soapy water. Place in a large-holed strainer, and rinse well. Repeat soaking and rinsing 3 times. Preferably grind in blender. <b>dried:</b> Difficult to check. Use only with Mehadrin Kashrus.
<b>cashew nuts</b>	Look over each one from the outside for nibbling or holes. If a nut seems to be infested, halve it and check inside. (A few thin brown crumbs inside the cashew are pieces of shell, not caused by bugs). If signs of infestation are found, halve and check each nut. [Even if no infestation is found, it is advisable to halve about 10% as a sample and check internally.]
<b>cherries</b>	<b>maraschino:</b> Open several (about 10%) as a sample. Check for a worm. If any infestation is found in the sample, open and check all of the batch. } Produced in the USA: usually clean. <b>dried:</b> Best to avoid using due to difficulty of checking. <b>European sweet cherries</b> in syrup: Open each one and check inside. <b>European sour cherries</b> in syrup: Usually clean. <b>USA cherries:</b> Usually clean.
<b>chestnuts</b>	Halve and check inside for a worm or dark crumbs (may be checked after cooking or roasting).
<b>dates</b> <i>dried</i>	Slit open with a knife, remove pit, check from both sides with through-lighting (looking for a dark bug about 2-3 mm. long or a worm, usually dead and dried up).
<b>dates</b> <i>frozen</i>	Usually clean, but it's good to open them and check.
<b>fruit leather</b> <i>sold open</i>	Check against the light, looking for an ant or fly stuck on.
<b>grapes</b>	1. Separate tight clusters into small ones. Soak in soapy water and rinse well. 2. Look at each grape. If you see a dark spot penetrating inside the grape, cut there and check inside for a worm.
<b>guava</b>	Cut the fruit into slices across and examine each slice on both sides. The worms are the same color as the fruit (with a black dot at the head). <b>alternate method:</b> Peel the fruit and check for a small hole or a dark mushy area. Cut out this area and examine it for worms in the flesh of the fruit.
<b>kiwi</b>	The fruit itself is clean. On rare occasions there may be white or brown scale insects on the peel. Take care that they do not get transferred onto the fruit during peeling; Alternately, rinse off the fruit after peeling.
<b>kiwi, mango, melon, peach, pear, quince</b> }	<i>dried</i> Examine both sides for small insects sticking to the fruit. Good to rinse off.
<b>loquat</b>	Open the crown at the bottom of the fruit and check it for small insects.
<b>nuts</b> <i>chopped</i>	Shake the nuts in a wire mesh strainer over a white surface and check the surface for small bugs. Then pour the nuts themselves, which remained in the strainer, onto a white surface and check between the pieces.
<b>nuts</b> <i>in shell</i> (almonds)	As you shell each nut, check the inside of the shell and the nut for nibbling, sticky webbing dangling, round dark crumbs, or worms.
<b>nuts</b> <i>shelled</i>	Check each nut on both sides for webbing, holes, or nibbling. If a nut seems to be infested, halve it and check inside. If a worm is found, halve and check each nut internally. [Even if no infestation is found, it is advisable to halve about 10% as a sample and check internally.]
<b>olives</b>	<b>green olives:</b> If there's a brown stain, open the olive and check inside for a tunnel. <b>black olives:</b> Open and check inside for a tunnel or a worm. <b>olive rings:</b> Spread out and check for a tunnel or worm.
<b>peaches</b> <i>canned</i>	Check for maggots in fruits and juice.
<b>pecans</b> <i>shelled</i>	Check the nuts on both sides for webbing, worms, or round crumbs.
<b>persimmon</b>	Remove the leaf at the top and wash well. If the fruit is unusually soft, check it inside. If there is a black stain on the peel, remove the peel at that spot and check to see if there are white maggots inside the fruit. (Small black dots in the flesh are not a problem). →

לע"נ הר"ר אברהם חיים בן הר"ר יצחק ע"ה לע"נ מרת יראת קיילא הוה בת הר"ר חיים הכהן ע"ה לע"נ הרב אליעזר משה בן שלמה סאקס ע"ה

<b>pineapple</b>	<b>fresh:</b> Peel and remove all hard brown hollow areas. <b>dried with sugar:</b> Look at it on both sides for a fly or bug that got stuck to it. <b>natural dried:</b> Break into a few pieces and check in the small spaces in the flesh of the fruit for worms or dark round crumbs. <b>in natural pineapple juice:</b> Pineapple in syrup is preferable.
<b>pomegranate</b>	Check for a hole in the peel. When taking out the seeds, check for small white maggots or a brown worm.
<b>sugar-apple</b>	Peel and rinse. Cut into segments and check for white worms.
<b>walnuts</b> <i>shelled</i>	Place the nuts in a large-holed strainer and shake over a white surface. Check the surface for small bugs or worms. Check each nut on both sides, especially inside the folds, for webbing, worms, or nibbling.
<b>citrus fruit:</b> <b>oranges, tangerines, mandarines, grapefruit, esrog, sweetie, lemons</b>	<b>external infestation:</b> There are often brown or dark gray scale insects on the peel. During peeling and cutting, take care that they do not get transferred onto the fruit or onto your hands. Or rinse off the fruit after peeling. If you want to use the peel, scrub it with a hard brush or metal scrubbie and dishwashing liquid, rinse, and check to make sure no scales remain. <b>internal infestation:</b> There are sometimes fruit-fly maggots inside the flesh of oranges, grapefruit, mandarines, and tangerines. This is rare when the fruit comes from orchards that were tended, especially in the winter. Citrus from trees that weren't sprayed, such as from private gardens or from Arabs during Shmitta, as well as citrus in the summertime, is more likely to harbor fruit-fly maggots. <b>A.</b> As you peel the fruit, look at the white side of the peel, checking for a brown stain or a mushy area that continues into the fruit. If this is found, check to see whether maggots penetrated at that point. <b>B.</b> If the fruit is soft and mushy or has an unusual odor, the inside of the segments should be checked. If one fruit is found to have maggots, all the fruits of that batch should be checked carefully. <b>orange juice</b> — fresh squeezed (at home or at a stand): Advisable to strain juice through a strainer. Alternately, the orange peel can be cleaned with a metal scrubbie and dishwashing liquid before the fruit is juiced to prevent scales from entering the juice.
<b>peanuts</b>	Look over each one from the outside for nibbling or holes. If a peanut seems to be infested, halve it and check inside. If signs of infestation are found, halve and check each peanut. At the end of the summer and in the fall extra care is required. [Even if no infestation is found, it is advisable to halve about 10% as a sample and check internally.] <b>ground peanuts:</b> See "chopped nuts". <b>coated peanuts (chocolate-coated, candy-coated, etc.):</b> Open about 10%. If infestation is found, open them all. <b>peanuts in the shell:</b> See "nuts, in the shell".
<b>pistachios</b>	Remove the shell and check for worms or webbing. If a nut seems to be infested, halve it and check inside. If infestation is found, each nut should be halved and checked internally. [Even if no infestation is found, it is advisable to halve about 10% as a sample and check internally.]
<b>seeds</b>	<b>pumpkin seeds: in the shell:</b> Usually clean. If the shell is damaged, open and check for worms. <b>shelled:</b> Shake in a plastic noodle strainer over a white surface and check the surface for worms. If worms are found, do not use. <b>sunflower seeds: in the shell:</b> Shell and check each one. <b>shelled:</b> Shake the seeds in a wire mesh strainer over a white surface and check the surface for small bugs. Then pour the seeds onto a white surface and check between them. If worms are found, do not use. <b>watermelon seeds:</b> Shell and check a sample (about 10%). If infestation is found, the entire batch should be shelled and checked.

### 3. Fruit that is often infested – must be checked

<b>carob</b>	Wash well, break into small pieces (2 cm.=1 inch) and check for crumbs, webbing, worms, or insects.
<b>figs</b> <i>fresh and dried</i>	Highly infested. The procedure for checking is complicated and difficult. For instructions, see sefer "Bedikas HaMazon" in English.
<b>goji berries</b>	Highly infested and very difficult to check. Avoid eating them. May be brewed and strained through a cloth. Use only the essence.
<b>mulberries</b>	Very infested and difficult to check. Avoid eating them.
<b>quince</b> ( <i>grown in Israel</i> )	Halve the fruit and check for a worm or tunnel with dark crumbs. Remove the affected area.
<b>raisins</b>	Raisins, including California raisins, should preferably not be used, due to their high incidence of infestation. Craisins can be used as a substitute. If one wants to use regular raisins, it is preferable to use raisins that have already undergone a preliminary screening, such as raisins with Badatz Eida Chareidis supervision. These should be checked thoroughly as follows: 1. Soak in hot water for 15 minutes. 2. Pour the top layer of water onto a white plate and check the water for worms or brown insects. If any are found, don't use batch, because the worms can also be inside. 3. If no bugs are found, rinse the raisins well under running water.
<b>raspberries</b>	Very infested and difficult to check. Avoid eating them.
<b>strawberries</b>	There is a world-wide problem of thrips, (small thin insects) which hide in the little depressions on the strawberries and do not come off with the usual cleaning methods. Therefore strawberries should only be eaten in one of the following 2 ways: <b>Method A:</b> With a knife, cut off the leaf at the top together with a few millimeters of the fruit. Remove any cracks, deep clefts, or damaged areas. Soak in water mixed with a little dishwashing liquid for 3 minutes, rub in the water, and rinse well under running water in such a way that the water reaches every part of the berry. The process should be done three times, after which the berries may be cooked or blended. The berries may then be cooked or blended. <b>Method B:</b> Peel off the entire outer layer of the berry (including deep cracks and the place where the leaf is attached). Rinse after peeling.

Answers to phone queries: from 10:45 to 11:45 a.m. and p.m. and on Friday from 2:00 p.m. until 30 minutes before Shabbos at (02) 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)  
This page may be copied and disseminated as a public service on condition that **no changes are made** to it.  
Available by calling (08) 9766653 or E-mail: [vayemoshe@gmail.com](mailto:vayemoshe@gmail.com), or [teva.ramot@gmail.com](mailto:teva.ramot@gmail.com)