

## אופן בדיקת ה"סימנא טבא" לראש השנה עפ"י ספרי "בדיקת המזון כהלכה" מאת הרב משה ויא

1. **תמר יבש** – חותכים בסכין את הפרי לאורכו, פותחים ומוציאים את הגלעין. אם נראים פרורים כהים באיזור הגלעין (שהם הפרשות של תולעת) אין להשתמש בתמר זה.  
מחזיקים את התמר כנגד מקור אור (חלון או נורה), ומתבוננים בצידו הפנימי והחיצוני אם מצוי חרק בצבע כהה. בתמר שהתיישן נוצרים גבישי סוכר לבנים שאינם סימן לנגיעות.
2. **תמר לח** – תמרים גדולים שקליפתם חלקה וצבעה חום כהה, המשווקים בקירור. בדרך כלל נקיים ואין חיוב לבדקם.
3. **רימון** – מתבוננים אם מצוי נקב בקליפת הפרי, שהוא סימן לחדירת תולעת. פותחים את הרימון ואם רואים איזור שהפך לחום מסירים אותו. כתמים כהים בגרגרי הרימון אינם סימן לנגיעות. רימונים הגדלים בגינה פרטית נגיעותם גבוהה.
4. **תפוחים** – מתבוננים על קליפת הפרי אם מצוי סימן של חדירת תולעת – כמין פצע חום-אפור השקוע בקליפה – ומסירים את האיזור הנגוע.  
לעיתים רחוקות מצויות על קליפת התפוח כנימות בצבע חום-אפור, הגורמות לכתמים אדומים על קליפת התפוח. יש להסיר את הכנימות ע"י שפשוף קל בציפורן או חיתוך בסכין. הכתם האדום שנותר על הקליפה לאחר הסרת הכנימה מותר באכילה.
5. **קרא** – בדרך כלל נקיה ואין חיוב לבדוקה.
6. **רוביה טריה** – יש לפתוח את התרמילים, לבדוק את הגרגרים אם יש בהם כרסום או סימני חדירה של תולעים ולהסיר את הגרגרים הנגועים.
7. **רוביה יבשה** – 1. הרתחה: מרתיחים את הרוביה בסיר עם מים בכמות פי שלשה מהרוביה. לאחר הרתחה מכבים ומשאירים מכוסה כשלוש שעות.  
2. בדיקה: שוטחים על כף היד קומץ של 10-15 גרגרים, ומתבוננים אם מצוי כתם כהה המעיד על המצאות חרק 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.  
במרכז גרגר הרוביה מצוי כתם כהה שאינו סימן לנגיעות וכן כתמים שטחיים בצבע כתום אינם סימן לנגיעות.  
אם נמצאו שלשה גרגרים וודאי נגועים (נמצא חרק תחת הקליפה הדקה) יש לפתוח את כולם. אם נמצאה נגיעות רבה אין להשתמש ברוביה.
8. **גזר** – גזר מטיב מעולה בדרך כלל נקי מנגיעות.  
בגזר המיובא מאירופה מצויים חללים משולשים או מרובעים לאורך הגזר שאינם סימן לנגיעות.
9. **עלי סילקא** – 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. יש להשרות את העלים במים עם מעט סבון נוזלי ולשטוף היטב כל עלה ועלה.
10. **סלק אדום** – יש לחתוך את הסלק לפרוסות לרוחב, בעובי של 1.5-1 ס"מ ולהתבונן אם מצויה מחילה של זחל לבן.
11. **כרתי** – כרתי מגידול רגיל - חותכים ומסירים את איזור השורש ואת החלק העליון עם העלים הירוקים. חוצים את הכרתי לכל אורכו, מפרידים את כל השכבות ושוטפים שכבה שכבה תחת זרם מים תוך כדי שפשוף כל שטחה משני צידיה באצבעות.  
לחילופין אפשר להשרות את השכבות המופרדות במים עם מעט סבון נוזלי למשך 2-3 דקות ולשטוף היטב כל שכבה תחת זרם מים.  
– כרתי מגידול מיוחד "ללא תולעים" (הנמצא תחת השגחה מוסמכת) - חותכים את החלק הסמוך למקום התפצלות העלים הירוקים (בערך 1/3 מהחלק הלבן) מפרידים את השכבות ושוטפים היטב תחת זרם מים. את החלק הלבן הסגור (2/3 הנותרים) אין צורך לפרק.
12. **דגים** - מידע מפורט על נגיעות בדגים ראה בדף סיכום המצ"ב.
13. **ראש של דג** – ראש דג קרפיון, בורי וכסיף - המשווק בחנות הנמצאת תחת השגחה מהודרת בחזקת נקי. מן הראוי שלא להשתמש בראש קרפיון ללא השגחה מהודרת.  
– ראש דג סלמון - יש לפתחו ולבודקו היטב מטפילים חומים באורך של כ- 1.5-2 ס"מ (גם בדגים הנמכרים תחת השגחה מהודרת עלולה להיות נגיעות). היות ובדיקה זו דורשת מומחיות עדיף להימנע מאכילת ראשי דג סלמון.  
– ראשי דגים אחרים - הראש בד"כ נקי.
14. **דבש** – בחזקת נקי.

הדרכה מפורטת בליווי תמונות הממחישות את הנגיעות ניתן לראות בספרי "בדיקת המזון כהלכה" ג' כרכים.  
מותר לשכפל ולהפיץ את הדף כולו בתנאי שלא יוכנס בו כל שינוי.