

Ту биШват без насекомых

Насекомые в пище, кроме того, что просто неприятны, еще и запрещены еврею Торой. Чаще всего местами их обитания являются свежие и сушеные ягоды и фрукты. А именно они – традиционное блюдо наступающего через неделю Ту биШвата. Как показывает опыт, простая проверка и мытье плода не всегда может уберечь от употребления в пищу насекомых. Представляем вам список указаний по проверке различных плодов, составленный равом Моше Вая, шлита, перевод рава Давида Вертлиба, 2013 год.



Apple worm

1. Чистые плоды, не нуждаются в проверке:

арбуз

авокадо

орехи орен (кедровые орешки)

бразильские орехи

орехи макадамия

орехи пекан в скорлупе

ананас консервированный

этрог засахаренный

банан

банановые чипсы

белые (тыквенные) семечки

клюква

ледер в закрытой упаковке

папайя привозная (свежая, консервированная и сушеная)

пассифлора

пекан засахаренный (китайский пекан)

дыня круглая

манго

кокос (целый и измельченный)

карамбола

гранат (коммерческого выращивания)

сушеные сливы из Калифорнии

консервированные персики

консервированный мишмиш

китайский апельсин засахаренный

яблоки (свежие и сушеные)

изюм (особое производство «без червей», детали в третьем разделе)

черника сушеная (только производства США)

айва (импортного производства, желтая и гладкая)

2. Плоды, которые иногда поражены, нуждаются в обязательной проверке:

Орехи и миндаль в твердой скорлупе (грецкий орех, фундук):

Осмотреть, есть ли признаки поедания. Во время снятия скорлупы обратить внимание на образования, похожие на паутину, темные комочки или личинки на скорлупе или плоде.

Фундук и миндаль очищенные:

Осматриваем со всех сторон, есть ли «паутина», следы поедания или отверстия. Разламываем надвое около 10 процентов и проверяем внутри. Если найдены пораженные, то проверяем все внутри.

Пекан очищенный:

Осматриваем со всех сторон на наличие «паутины», червей и следов поедания.

Грецкий орех очищенный:

Положить в крупное сито и потрясти над белой поверхностью, проверяя, падают ли жучки или личинки. Проверяем орехи со всех сторон, особенно в складках, на наличие «паутины», червей или круглых комочков.

Орехи и миндаль измельченные:

Положить в сито и потрясти над белой поверхностью, проверяя,

падают ли жучки, затем высыпаем и осматриваем кусочки над белой поверхностью.

Орех кешью:

Осматриваем на наличие отверстий или следов поедания. Разламываем около 10 процентов и проверяем половинки. Если есть пораженные, то проверяем все внутри (немного мелких коричневых крошек – это остатки скорлупы).

Сушеные груши, персики, айва, дыни, манго и киви:

Осмотреть со всех сторон. Желательно промыть.

Черника:

замороженная (для начинки): Хорошо промыть и предпочтительно измельчить блендером.

свежая: Проверить в нижней части плода на наличие насекомых. Разрезать выборочно около 10 % и проверить внутри. Если найдены поражения, то разрезать и проверить все.

сушеная производства США: Считается чистой.

сушеная производства Европы: Сильно поражена. Проверка затруднена и лучше отказаться от употребления.

Анона:

Очистить и промыть. Разделить на дольки и проверить на наличие белых личинок.

Ананас:

свежий: Почистить и удалить все коричневые полости.

сушеный с сахаром: Внимательно осмотреть со всех сторон на наличие прилипших мух или жучков.

сушеный натуральный: Разломать на несколько кусков и проверить на наличие круглых темных комочков и личинок в полостях

разлома.

Гуайава:

Осмотреть на наличие книмо́т на кожуре, удалить их. Нарезать кусками по ширине, осмотреть каждый кусок с двух сторон. Червей тяжело обнаружить, так как они имеют маленькую черную точку на голове, и их цвет совпадает с цветом плода.

Можно проверить иначе: очистить плод и осмотреть на наличие мягких темных участков или маленьких отверстий. Вскрыть это место и проверить на наличие червей.

Хурма:

Удалить листочки и тщательно промыть. Плоды мягче обычного проверить внутри. При обнаружении черного пятна на кожуре, проверяем внутри в этом месте, чтобы убедиться, что нет белых личинок (черные точки в мякоти плода не являются признаками поражения).

Вишня:

засахаренная (без косточек): Раскрыть и проверить выборочно на наличие червей около 10 процентов. Если обнаружены пораженные, то открыть и проверить все внутри.

в сиропе производства Европы: Открыть и проверить каждую ягоду.

в сиропе производства США: Считается чистой.

засушенная с косточками: Тяжело проверять и лучше не использовать.

засушенная без косточек: Считается чистой только производства США..

Шесек:

Открыть и проверить плод на наличие маленьких жучков.

Оливки:

зеленые: Если есть коричневое пятно, раскрыть и проверить на наличие ходов, прогрызаемых червяками.

черные: Открыть и проверить внутри на наличие ходов и червяков.

черные и зеленые нарезанные: Разложить и просмотреть, чтобы не было следов поедания или червей.

Ледер без упаковки:

Рассмотреть напротив света, чтобы не было прилипших мушек или муравьев.

Мишмиш сушеный:

целые плоды: Промыть, раскрыть и проверить напротив света.

плоды, которые продаются нарезанными пополам: Замочить в негорячей воде, раскрыть складки и осмотреть напротив света.

Каштаны:

Разрезать и проверить внутри. Можно проверить в вареном виде.

Фисташки:

Очищаем и проверяем, есть ли «паутина» или личинки. Раскрываем около 10 процентов и проверяем внутри. Если есть пораженные, то раскрываем и проверяем все.

Киви:

Изредка встречаются белые или коричневые пятнышки («книмот») на коже, и во время чистки нужно следить, чтобы книмот не перешли на мякоть. Надо помыть плод после чистки, внутри плод считается чистым.

Гранат, выращенный в непромышленных условиях:

Осмотреть на наличие отверстий в кожуре. При отделении зерен проверять на наличие белых личинок или коричневых червяков.

Миндаль:

смотри орехи.

Финики:

свежие: Обычно чистые, но лучше открыть и проверить.

сушеные: Разрезать ножом, вытащить косточку и рассмотреть мякоть с двух сторон напротив света. Искать темного жучка величиной 2–3 мм, обычно мертвого и сухого.

Цитрусовые (апельсины, мандарины, клементины, лимоны, этроги, помела, грейпфрут, помелит):

Внешние поражения: Есть на всех цитрусовых. На кожуре находятся коричневые и темно-серые пятна (книмот). Во время чистки нужно следить, чтобы они не перешли на руки или мякоть. Если это случилось, то следует помыть руки и очищенный плод. Если хотим пользоваться кожурой, нужно тщательно ее потереть жесткой щеткой с моющим средством и промыть до полного исчезновения книмот.

Внутренние поражения: Могут быть у апельсинов, клементин, мандарин и грейпфрутов. Могут быть поражены белыми личинками фруктовой мухи. Это явление довольно редкое, если плантации подвергаются специальному уходу, особенно в зимний период. Апельсины с деревьев, которые не проходят обработку, например, из частных садов, арабских (во время Шмиты), а также в летний период, могут быть поражены больше.

1. Во время чистки надо смотреть на внутреннюю сторону кожуры, есть ли коричневые пятна или глубокие рыхлые места на плоде. В этом месте могут быть яйца мух.
2. Если плод очень мягкий, имеет изменения в цвете или запахе, то следует проверить поверхность долек. При обнаружении пораженного апельсина, нужно проверить все

из этой закупки.

Апельсиновый сок:

Свежевыжатый сок (домашний или из киоска) желательно процедить через мелкое сито. Если кожура тщательно вымыта жесткой щеткой с моющим средством перед выжиманием, то можно не процеживать, так как нет опасения, что книмо́т перешли в сок.

Семечки (пицухим):

тыквенные белые с кожурой: Считаются чистыми.

тыквенные белые очищенные: Просеять через сито над белой поверхностью. Если обнаружены насекомые или черви, не использовать.

арбузные: Выборочно раскрыть и проверить около 10 процентов. При обнаружении пораженных, проверить все.

черные с кожурой: Высокая степень поражения, поэтому проверять каждую изнутри.

черные очищенные: Потрясти в сите над белой поверхностью, проверяя, не падают ли насекомые. Осмотреть с двух сторон, есть ли отверстия или следы поедания.

Арахис:

Проверить все снаружи на отверстия, следы поедания или проникновения червей. Разделить надвое около 10 процентов и осмотреть внутри. Если найдены следы поражения, то проверить все внутри. В конце лета и осенью требуется повышенная осторожность и рекомендуется раскрывать все.

Измельченный арахис:

Смотри измельченные орехи.

Покрытый арахис (кабуким, покрытые шоколадом и т.п.):

Раскрыть около 10 процентов, если есть пораженные, то открыть и проверить все внутри.

3. Фрукты, которые часто поражены (мухзак кнагуа):

Айва:

Разрезать надвое плод и проверить, есть ли гусеницы или их ходы с темными крошками, удалить это место.

Рожки (харувим):

Хорошо вымыть, разломать на маленькие куски (2 см), и проверить есть ли крошки, «паутина», червяки и жучки.

Малина:

Поражена и, так как проверка затруднена, то лучше не есть.

Изюм:

По причине большой пораженности изюма, включая калифорнийский, рекомендуется пользоваться особым изюмом «без червей», который не надо проверять. Информацию о местах продажи можно получить по тел. 03–6779765, 052–7617341. Можно воспользоваться клюквой, как заменой изюму. Если пользуются изюмом обычного производства, то следует отдать предпочтение изюму, прошедшему хотя бы выборочную проверку, как, например, под наблюдением Бадац аэда харедит, его проверяют следующим образом:

1. Замачивают в горячей воде минимум 15 минут.
2. Трут хорошо руками и ждут минуту.
3. Сливают верхнюю воду в белую тарелку и проверяют, есть ли червяки или коричневые жучки. Если есть, то нельзя пользоваться изюмом, так как червяки могут быть внутри.
4. Если поражения не обнаружены, промывают хорошо под сильной струей воды.

Шелковица (тут эц):

Поражена, и так как проверка затруднена, то лучше не есть.

Клубника:

Повсеместно поражена маленькими насекомыми (трипсами), которые прячутся в углублениях плода и не удаляются никакой мойкой, поэтому рекомендуется есть клубнику, прошедшую очистку одним из двух способов.

1. Срезать листья вместе с 1 мм мякоти, удалить трещины, углубления и пораженные места. Замочить в воде с моющим средством 3 минуты, потереть немного в воде и промыть хорошо под сильной струей воды (каждый раз небольшое кол-во), стараясь, чтобы струя прошла по всем участкам. Повторить процедуру 3 раза и после этого измельчать или варить.
2. Срезать весь внешний тонкий слой плода, включая углубления и листья, и хорошо промыть.

Инжир свежий и сушеный:

Сильно поражен, требует сложной проверки, см. способ проверки в книге «Проверка еды по закону».

Этот материал был опубликован на сайте толдот.ру.