Из-за специфики строения ягоды (выступающие бугорки, углубления, усики, внутренняя полость), а также из-за крошечных размеров насекомых, которые там встречаются и того, что их очень трудно различить - ягоды нужно промыть самым тщательнейшим образом (в книге рава Моше Ваи вообще рекомендует воздержаться от употребления малины всилу невозможности досконально проверить ягоды).

Первый этап. Визуальная проверка

Внимательно просматриваем каждую ягоду, особое внимание уделяем маленьким углублениям и району черенка.

Второй этап. Внутренняя проверка

1. Ягоды, у которых можно удалить хвостик - вынимаем его.

2. Разрезаем каждую ягоду пополам острым ножом и внимательно осматриваем изнутри - нет ли на внутренней поверхности личинок, жучков и т.п.

Стоит осматривать внутреннюю поверхность очень тщательно, поскольку насекомые могут прятаться в складках и углублениях поверхности.

3. Если какая-то область поверхности более мягкая, нужно разрезать ее и посмотреть нет ли внутри насекомого.

Третий этап. Тщательное промывание.

1. Замачиваем ягоды в моющем средстве (вода с добавленным в нее небольшим количеством моющего средства) на три минуты.

2. Круговыми движениями руки вращаем ягоды в воде.

3. Тщательно промываем ягоды под струей воды следующим образом: берем в руку пригоршню ягод и подставляем под струю так, чтобы они перекатывались по ладони.