



שמן זית "מטק צורי" אהבה בגיל 60

ביישוב קטן, בין יבנה לגדרה, ישנו מטק קטן המייצר שמן זית באיכות עולמית. על העשייה הזו מנצח צורי שתיו, שהחל להתעסק במקצוע רק בגיל 60

השתילים, ובסיום אותו הקיץ של שנת 2006 הפך צורי לחקלאי בעל כרמי זיתים. הזן הנבחר היה זן יווני, אשר טעם השמן המופק ממנו הינו עדין במיוחד. שיטת הנטיעה יועדה למסיק מכני בעזרת בוצרת, מכונה העוברת על פני השורות ומוסקת במהירות את הזיתים, אך בשלב ראשוני זה המסיק היה בבחינת חזון למועד. מידי יום ביומו ביקר צורי את השתילים הצעירים, אשר הלכו והעמיקו שורשיהם באדמה, וצמרתם הלכה וגבהה. הוא הגן עליהם מפני מזיקים שונים, ותיקן את צינורות ההשקיה שמפעם לפעם חובלו על-ידי חזירי הבר. כך, במשך ארבע שנים, ראה צורי כיצד הכרמים

משך שנים רבות עסק צורי שתיו בעבודת הבניין. אולם המגורים בכפר מרדכי, בין גדרה ליבנה, הנביטו אצלו את האהבה לחקלאות. לקראת יום הולדתו ה-60 החליט שהגיעה העת לשינוי. הוא החל בלימוד מעמיק של נושא הזית בארץ ובעולם, ויישם את ההסבה המקצועית באמצעות נטיעת כרמי זיתים. צורי למד מכל מי שיכול היה ללמדו: מדריכי החקלאות, אנשי ענף הזית, חקלאים ותיקים, ומכל מלמדיו - השכיל. את הפטיש, המסמרים ומכונת הבטון מעולם הבניין, החליפו מחרשה, מערכות השקיה ומזמרות. השטחים הוכשרו לנטיעה, נפרשו מערכות השקיה, הוזמנו



אפשרות להמשיך ללמוד ולהתפתח בענף. שמן הזית שלו נושא את תו איכות של ענף הזית ונמכר באופן ישיר, לקהל לקוחות הולך וגדל.

שלו הולכים ומתפתחים, וכמו סבא גאה היה מהלך ביניהם. הוא אף שכנע חקלאים נוספים ללכת בעקבותיו, ומאדם לומד הפך למלמד. הנוטעים החדשים דרשו בעצותיו ושאו בשאלתו ניסיונו, והיום באזור גדרות נטועים מאות דונמים של זיתים.

המסיק הראשון היה יום מרגש במיוחד, חברים ובני משפחה באו אל הכרמים לברך את צורי ולחזות בפלאי המסיק המכני. ארגזי הדולבים הגדולים נתמלאו בזיתים והובלו אל בית הבד באזור מסמיה, שנחשב למשוכלל והגדול ביותר בארץ. לקראת ערב הוכנסו הזיתים אל המכונה אשר הפיקה מהם את השמן, וחלומו של צורי התגשם.

בשנת 2012 השתתף שמן הזית "משק צורי" בתחרות הבינלאומית "טרה אוליבר" שמהווה אבן שואבת למומחי שמן זית מכל העולם וזכה במקום שלישי, ובתחרות "המסיק הראשון" בה זכה במדליית ארד. צורי חבר ענף הזית במועצת הצמחים, והדבר מקנה לו

קונים שמן זית? חפשו את תו האיכות

וערכים תזונתיים המיוחסים לשמני זית", מתריע מנהל ענף הזית במועצת הצמחים, ד"ר עדי נעלי.

ד"ר נעלי אומר כי ענף הזית מנהל מאבק בתופעת השמנים המזויפים ומציע לצרכנים לבחון היטב את בקבוק שמן הזית שאותו הם קונים. "זייפני השמנים מצליחים, על ידי מניפולציות כאלו ואחרות, להערים על הבדיקות הסטנדרטיות של מכון התקנים ולקבל אישור למכירת שמן זית ברשתות השיווק. לכן, המלצתי היא לקנות רק שמן זית שנושא על הבקבוק את תו האיכות של ענף הזית. לגבי שמנים אלו, אני יכול להיות בטוח שהם 100% ישראליים, 100% טהורים, 100% בריאים ו100% בטוחים לשימוש, כיוון שהם עוברים בדיקות מעבדה מקיפות ויסודיות. הבדיקות מבוצעות גם בצורה מדגמית ובבדיקות פתע לשמנים שכבר קיבלו התו, כדי לוודא שאכן המוצר עומד בצורה סדורה בדרישות האיכות והטיב של שמני זית. מטרתן של בדיקות קפדניות אלו, כי הצרכן הישראלי יקבל אך ורק שמן זית ישראלי איכותי המכיל את כל הסגולות הבריאותיות המפורסמות וראוי למאכל".

ד"ר נעלי מציין כי בין הזיופים הקיימים בשוק ניתן למנות בין השאר "שיווק שמן זית למאור, שאינו ראוי למאכל אדם, כשמן זית למאכל; מהילת שמן זית בשמנים זולים אחרים או בחומרים שעלולים להיות רעילים; שמן שפג תוקפו ונמכר ללא תאריך; שמנים שונים שאינם שמן זית מכונים "שמן כתית" ללא אזכור המילה זית, ועוד".

ענף הזית הוא ענף בתוך מועצת הצמחים אשר מקשר, אחראי ואמון על מגדלי הזיתים בארץ ועל בתי הבד המייצרים שמן זית בישראל. בעתיד הקרוב צפוי ענף הזית לשתף פעולה עם מכון התקנים ולהשיק תו תקן משודרג לשמני הזית, אשר יותאם בצורה מלאה לתקן



שמו של שמן הזית הישראלי יצא למרחוק, וידוע שאיכותיותו הינן מהטובות בעולם. בשנים האחרונות הוא הופך פופולארי מאד במטבח הישראלי, אם בזכות טעמו ואם בזכות סגולותיו הבריאותיות.

מסקר שערך לאחרונה ענף הזית במועצת הצמחים, אשר בחן את אפיוני הצריכה ומעמדו של שמן הזית הישראלי בשוק המקומי, עולה כי 93% מהאוכלוסייה במדינת ישראל משתמשים בשמן זית, 60% מהם משתמשים בו באופן יומיומי. מהסקר עולה כי 74% מהאוכלוסייה מעדיפים שמן זית מתוצרת מקומית על פני השמן המיובא.

למרות הצריכה הגבוהה, בענף הזית מעריכים כי למעלה מ- 20% משמן הזית הנמכר בישראל - מזויף. מרבית הזיופים מתבצעים בשמן הזית המיובא. "ציבור הצרכנים בישראל צורך שמני זית אשר בחלקם אינם ראויים למאכל ובמקרים קיצוניים מהווים סכנה בריאותית אמיתית או, במקרה הקל, נעדרים כל אותן סגולות



הבינלאומי ויקבע כי כל שמן זית שנמכר יידרש לעמוד גם במבחן טעימה, זאת במטרה לשפר את האמינות הצרכנית ולהעלות את איכות השמנים הנמכרים בישראל.

עובדות נוספות על שמן הזית (באדיבות ענף הזית):

- אורך חיי המדף של שמן זית הינם בממוצע כשנה אחת בלבד. על בקבוקי שמני זית איכותיים ניתן למצוא בצורה ברורה וגלויה את תאריך מילוי הבקבוק.
- יש להקפיד, כי שמן הזית יהיה בעל חמיצות של עד 0.8% ככל שהחמיצות נמוכה יותר, השמן איכותי יותר וחיי המדף ארוכים יותר.
- למרות אגדות אורבניות שונות, צבע השמן אינו מעיד על איכות שמן הזית, כי אם על דרך הפקתו.
- שמן זית מסוג "כתית מעולה" נחשב לשמן באיכות הגבוהה ביותר.
- כבישה קרה, שומרת על האיכויות התזונתיות והבריאותיות של השמן. כבישה חמה וזיכוך, פוגמים באיכות השמן.
- שמן זית הינו אידיאלי לבישול, טיגון וכן להשרייה של בשרים ודגים.
- שמן זית ישראלי עמיד בטמפרטורות גבוהות ומצוין גם לטיגון. בניגוד לאגדות, העשן היוצא מהשמן החם אינו מעיד על פגיעה באיכותו.
- שמן זית שטעמו עדין, עדיף לאפייה - אפילו יותר מחמאה.
- שמן זית הוא תבלין נהדר כמעט לכל סוגי המאכלים, והוא מתאים מאוד לאוכל הים תיכוני שמאפיין את ישראל.
- שמן הזית מתאים להסמכת מרקים (במקום חמאה).
- שמן זית ישראלי הינו בעל סגולות מרפא: מחקרים מצאו, כי יש בשמן זית חומר אנטי דלקתי וויטמין E - ובשל כך הוא מצעיר את הגוף ובריא לעור.
- שמן זית מאזן את רמת לחץ הדם, הכולסטרול ומונע התקף לב ומחלות רבות, כמו סרטן המעי הגס, השחלות ועוד.
- שמן זית מצוין לכאבי אוזניים - ערבבו שמן זית עם חומץ בן יין וטפטפו לתוך האוזן.
- שמן הזית מסייע לשיפור תנועת המעיים ומניעת עצירות.