

חמשו את התו

מי מזייף את השמן?

שמו של שמן הזית הישראלי יצא למרחוק, וידוע שאיכותו הן מהטובות בעולם. בשנים האחרונות הוא הופך פופולרי מאוד 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 יותר מ-20% משמן הזית הנמכר בישראל הוא 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 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 ו-100% 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. מעבר לכך, שמן הזית הישראלי הוא שמן טרי, בניגוד לשמן הזית המיובא שעבר תלאות רבות בדרך וחלף זמן ארוך מיום הפקתו ועד שהגיע למדפי הסופר מרקטים".

חלום יעקב

יעקב פינחסיאן, סא"ל במילואים, הגשים את החלום: בית בד גלילי להפקת שמן זית. התוצאה: "תורק - בית בד גורן", שזוכה בתחרויות בינלאומיות מפעיל מרכז מבקרים ובכלל נחשב לאחד האיכותיים והמובילים בעולם



שמן זית בטעמים צילום: בית בד גורן

מה אתם יודעים על שמן זית?

- אורך חיי המדף של שמן זית - 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 גבוהה 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 וזיכוכ, פוגמים באיכות השמן.
- שמן זית הוא אידיאלי לבישול, טיגון וכן להשריה של בשרים ודגים.
- שמן זית ישראלי עמיד בטמפרטורות גבוהות ומצוין גם לטיגון. בניגוד לאגדות, העשן היוצא מהשמן החם אינו מעיד על פגיעה באיכות.
- 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 הוא 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 זית מסייע לשיפור תנועת המעיים ומניעת עצירות.

באדיבות ענף הזית

מיוחדת המשתלבת עם האוכל ומוסיפה לו טעם משוכה - מבלי לפגוע בטעם האוכל עצמו.

מנהל בית הבד לוטפי גרנאן מספר כי "בימי בית המקדש, שמן הזית מהאזור הסמוך לבית הבד שימש להדלקת נרות בית המקדש. השמן שמיצרו באזור זה נבחר לבית המקדש בגלל היותו השמן המשובח ביותר. מניסיון של שנים רבות גילינו שבהרי הגליל העליון, במספר כרמים שניטעו בגובה של כ-600 מטר מעל פני הים בקרקע פורייה ניתן להפיק שמן מיוחד במינו ובאיכות גבוהה מאוד. כמות השמן באזור מוגבית לת והוא מבוקש בקרב לקוחות רבים".

שמן הזית "אבו עפיף" נברק וממוין על ידי מיטב המומחים ונושא את תו האיכות של ענף הזית. הוא נמכר רק בחורפיש, בבית הבד עצמו וכן בחנות המפעל הממוקמת בכפר.

ייצור שמן הזית בגליל, טכניקות שונות להפקת שמן הזית, סגולות שמן הזית ומושי גים הקשורים לתהליך הפקתו. במסגרת הסיוע המבקרים טועמים ומתרגמים מאיכר תו וטעמו המיוחד של שמן הזית המופק במקום. המרכז פתוח בכל ימות השבוע, כולל שבתות וחגים.

סורי גלילי

בשנת 1952 הוקם בית הבד "אבו עפיף" בכפר חורפיש על ידי יוסף סלמאן המנוח. בשנים הראשונות להקמתו עבדו בבית הבד בעזרת אנרגיה חשמלית, ואת החשמל יצרו בעזרת גנרטור. באותה התקופה נתן המפעל שירות לרוב מגדלי הזיתים בגליל ובגולן. שמן הזית "אבו עפיף" נחשב למוטג מוביל לשמן זית סורי גלילי ובית הבד מתמחה בשיווק שמן זית איכותי ביותר, בעל ארומה

שואבת למומחי שמן זית מכל העולם. בתחילת רות משתתפים יצרני שמן זית מהארץ ומהעולם, והיא מתקיימת זה כחמש שנים בירושלים. שמן הזית "תורק פישולין" - בית בד גורן" זכה בשנה זו, זו השנה הרביעית ברציפות, בתואר שמן הזית הטוב ביותר בעולם מבין היצרנים הקטנים (עד 5 טון בשנה).

בית הבד בגורן חבר בענף הזית, ושמן הזית שלו נושא את תו האיכות של ענף הזית במועצת הצמחים. פינחסיאן אומר כי אינו מתפשר על איכות שמן הזית ומייצר מספר סוגי שמן זית בטעמים שונים, "כך שכל אחד יכול להתחבר לטעם האהוב והמועדף עליו".

בבית הבד גורן פועל מרכז מבקרים למשפחות וקבוצות עד 50 איש, ומתקיימים בו סיורים והדרכות ללא תשלום. במסגרת ההדרכות מתקיימת הרצאה על תולדות

חלום של יעקב פינחסיאן, סא"ל במילואים, הביא להקמת בית בד גלילי על טהרת עצי הזית הגרילים בגליל המערבי. פינחסיאן, בוגר בית הספר החקלאי נהלל, לשעבר תושב בית שאן, המתגורר כיום בכפר ורדים, סייר בין בתי בד באיטליה, צבר ידע ורעיונות, השקיע במכשור וציוד מתקדם להפקת שמן זית ופתח בית בד בגליל המערבי: "תורק - בית בד גורן", שבפארק התעשייה גורן. שם המותג "תורק" לקוח משיח השייכים: "שמן תורק שמך על כן עלמות אהבוך", שפירושו "שמך זך", הוא מסביר.

מה הטעם?

"תורק - בית בד גורן" השתתף בתחרות הבינלאומית "טרה אוליבו" שמהווה אבן