

## מים וחקלאות

# ראשון המסיק

הוכתרו הזוכים בתחרות שמן זית 'ראשון המסיק' לשנת 2013. האירוע התקיים כיד המסורת, בשיתוף פעולה עם בית יגאל אלון בגינוסר

לי-אור אבנון

לתחרות השנה ניגשו 39 שמנים, אשר עברו בדיקות מעבדה כימיות לבדיקת איכותם ותקינותם של השמנים.

השמנים שעברו את בדיקות המעבדה, הגיעו לפאנל של 24 טועמי שמן זית מומחים, אשר בחנו ודירגו כל אחד מהשמנים לפי פרמטרים של ריח, צבע וטעם.

השמנים בתחרות, חולקו לשלוש קטגוריות: היקף שיווק קטן: יצרן המייצר עד 5 טון שמן, היקף שיווק בינוני: יצרן המשווק בין 5 טון שמן זית ועד 25 טון, היקף שיווק גדול: יצרן המייצר למעלה מ-25 טון שמן זית.

במקומות הראשונים זכו מגל מסיק, טבע גב-אשוח וסנדיאנת הגליל.

גם השמנים המיוצרים בעמק וברמה זכו במקומות מכובדים: השמן של ארץ גשור (כיצרן גדול) ושמן בקעת גנוסר (כיצרן בינוני) זכו במקום השלישי.

בסמוך למועד סיום מסיק הזיתים של סתיו 2013, מגדלי ויצרני שמן הזית ברחבי הארץ, מציגים את שמן "ראשון המסיק" - השמן הראשון המופק ומשווק בעונה, המוכר בזכות הטריות וטעמו הדומיננטי. לשמן ארוך מה מיוחדת, והוא לרוב בעל טעם עז של פרי הזית ומאופיין בסמיכות ועכירות.

כדי לחגוג את הגעת השמן הראשון לעונה, נערך פסטיבל "ראשון המסיק", על ידי ענף הזית במועצת הצמחים ובשיתוף בית יגאל אלון.

במהלך הכנס, הוצגו שמני הזית של המגדלים והמשווקים השונים, והוצעו טעימות ניסיון לצד כיבוד קל המבוסס על שמן זית. שיאו של האירוע, היה בהכרזה על הזוכים בתחרות שמן "ראשון המסיק".



שמני הזית ראשון במסיק שהשתתפו בתחרות צילום רגב כליף

# אשת השבוע שלנו

**הדס להב היא מנכ"לית עמותת סינדיאנת הגליל - המספקת תעסוקה לנשים ערביות ומייצרת שמן זית - שקיבלה את הפרס הראשון בתחרות "ראשון המסיק" של ענף הזית הישראלי**

## למדת באוניברסיטת תל אביב הפרעות בתקשורת. מה לך ולייצור שמן זית?

"אני עוסקת בפעילות חברתית מגיל 20. במלחמת יום הכיפורים, שפקה את העיניים לדור שלם, נפגעו רבים מבני המחזור שלי. תחושת הביטחון שלנו נפגעה, והבנתי שאם לא נמצא דרך לחיות בשלום עם הערבים נאבד את הסיבה לחיות כאן. ההבנה הזו הכתיבה למעשה את מסלול החיים שלי, ומי צאתי את הדרך שלי בעמותת סינדיאנת הגליל, שאותה הקמנו בשנת 1997 יחד עם עוד שבעה מייסדים, יהודים וערבים. היום מורכב כל צוות העמותה מנשים".

## במה עוסקת העמותה?

"העמותה פועלת בגליל במטרה ליצור הזדמנויות כלכליות ומקומות תעסוקה לנשים ערביות. אנחנו משווקות לשוק המקומי והעולמי שמן זית איכותי, סבונים משמן זית, תבלינים, מוצרי מזון מסורתיים ומלאכות יד. במרכז המבקרים מתקיימות פעילויות שמטרתן לקרב בין הציבור היהודי והערבי".

## איך נולד הרעיון?

"בשנות השמונים הייתי מעורבת בפרויקט במגדל כרום, שבו לימדנו אימהות ערביות לעזור לילדים בהכנת שיעורי הבית, כדי להעלות את רמת הלימודים בכפר. בפרויקט הזה ראינו שלנשות הכפר יש אמנם מוטיבציה גבוהה, אבל היכולת שלהן להשפיע מוגבלת, כי הן לא עבדו ולא הייתה להן הכנסה שמאפשרת עצמאות וצבירת השפעה. החלטנו, יחד עם חברות וחברות מהכפר, לפתח מיום כלכלי שיספק להן עבודה ועצמאות כלכלית. בהתחלה חשבנו על עצי הזית שמניבים זיתים שאפשר למכור. בהמשך, הוספנו לזה שמן זית וסבונים, והיום אנחנו מוכרים גם סלים קלועים, סירופ חרובים, דבש, שקרים, וכל מה שאפשר לייצר או להשיג בכפר. כל הייצור והמכירה של המוצרים שלנו נעשה בשיטת הסחר ההוגן. אנחנו נותנות לנשים את ההדרכה הכי טובה, כדי שהן יוכלו להיות הכי טובות במה שהן מייצרות ומשווקות. אנחנו לא רוצות שיקנו מאיתנו מוצרים בגלל רחמים, אלא מפני שאלה מוצרים מצוינים. זו הדרך שלנו להשמיע את קולן של הנשים הערביות שרוצות לעבוד ולפרנס".

## זכיתן בפרס יוקרתי על איכות השמן שלכן. אתן גם עוסקות בחקלאות ממש?

"יש כבר שני כרמי זיתים שאנחנו מגדלות ומטפחות. אחד מהם הוא מטע אורגני בוואדי ערה, שהיה במשך שנים שטח אש של הצבא. לפני כעשור המדינה הסכימה לשחרר את האדמות. החקלאים בעלי הקרקע, שלא יכלו לעמוד בהוצאות השיקום של 100 דונם אדמה, הציעו לנו לעשות מיום משותף. היום, יש לנו גם מטע נוסף בעמק יזרעאל. גם הוא הוקם במקום שבו האדמה היתה מונחת במשך שנים. תוצאת השותפות הזו, של סינדיאנת הגליל והכנסיה הסקוטית בטבריה, הוא שטח שמטופל ומטופח בצורה מעוררת השראה שבו אנו מגדלות גם זעתר בין עצי הזיתים. את כל הרווחים שלנו אנחנו משקיעים במיזמים נוספים ובהכשרה מקצועית".

## מיהן הנשים שנהנות מהפעילויות האלה?

"ערביות ויהודיות. משנת 2006 יש לנו מרכז מבקרים, שמפעילות עשר נשים בכפר מנדא. פועלים שם קורסי העשרה ולימוד עברית על ידי מתנדבות. יש לנו גם קורסי קליעה שבהם לומדות יחד נשים יהודיות וערביות. בכל שנה מאות נשים מקבלות אצלנו הכשרה ובימים אלה אנחנו מקימות מרכז מבקרים נוסף כזה, בנצרת".

ענת מרדכי



| **מצב משפחתי:** נשואה ואם לבת 23  
| **מגורים:** חיפה | **לוקחת לאי בודד:**  
את הספר "הדוח" של ברודק" של  
פיליפ קלודל, שמזכיר למה לא טוב  
לעשות מלחמות.