

## משבעת המינים

ראובן סייץ מפעיל את המכונות.  
מרגע שהזית נקטף מהעץ, הוא  
מתחיל לעבוד חמצון אמי

# טוב שמן טוב

שלוש משפחות ממושב  
אליעד שותפות בבית בד  
שמייצר שמן זית איכותי ואף  
זכה בפרסים בין-לאומיים

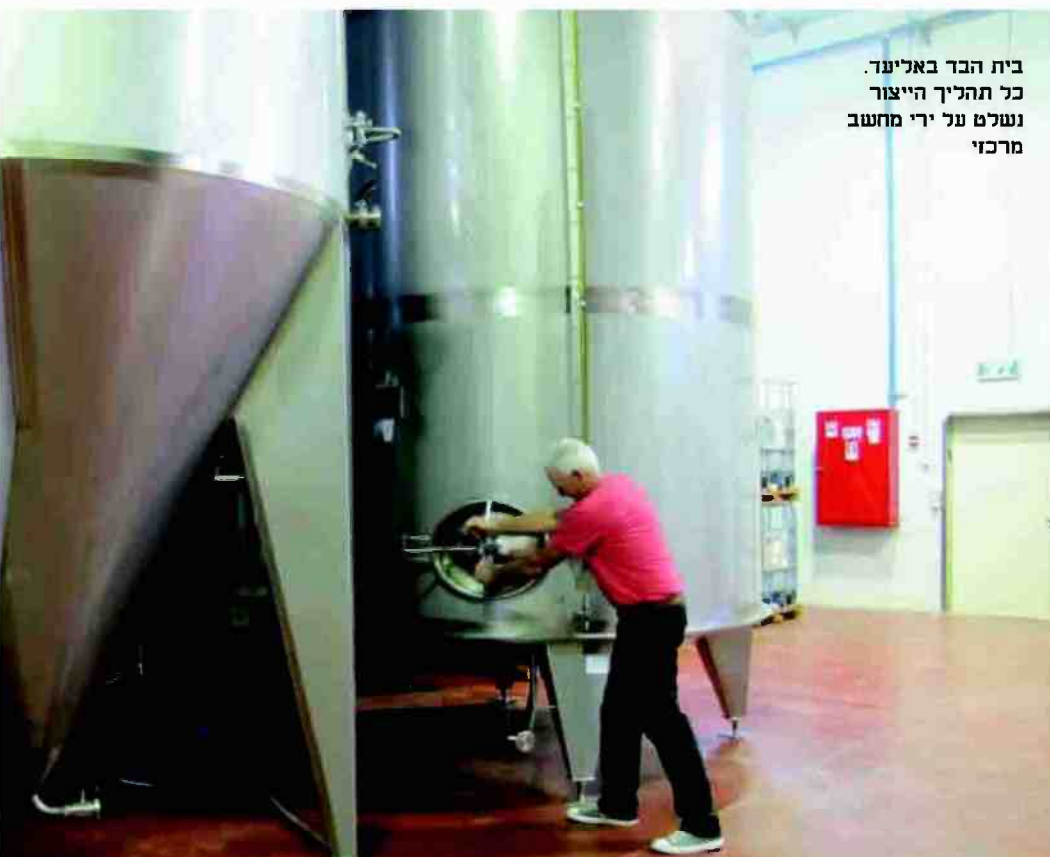
משוכץ באבני הבולת המקומית, ומשקיף על הנוף הייחודי של  
דרום רמת הגולן: שדות נרחבים, כרמי זית צפופי עצים, אבני  
בולת שחורות, ועשב גבוה שעדרי בקר מלחכים אותו כשקיקה.  
בית הכר במתחם הוקם על ידי התאגדות של שלוש משפחות  
מהמושב אליעד הסמוך, עם שני שותפים ממרכז הארץ.

אורח הנכנס לאזור התעשייה של מושב בני יהודה שבדרום רמת  
הגולן אינו יכול שלא להתרשם מהמבנה הארכיטקטוני הגאה  
המתנשא בקצה רחוב הכניסה למתחם. המבנה רחב ידיים ומסוגנן,

דמי גור



**אלעד בצר: "הגשת התביעה הייתה קשה מאוד לנהלל, ההרגשה הייתה כאילו בן תובע את אביו. אבל האמת שהמינהל הרוויח ביושר את התביעה הזו. בית המשפט המחוזי מצא שנהלל צודק, ופסק לטובת נהלל. שוב נעשו ניסיונות למצוא פתרון, אבל המינהל מערער לבית המשפט העליון. בית המשפט העליון אף הוא מבין שהצדק עם נהלל, ושולח את המינהל להתפשר"**



בית הבר באליעד.  
כל תהליך הייצור  
נשלט על ידי מחשב  
מרכזי



ראובן סיני ותעודות הזכיה ב"טרה אוליביו.  
תחרות עם יצרנים מספרד ארגנטינה.  
איטליה. אוסטרליה. פורטוגל וצ'ילה

ההמתנה של הזיתים לעיבוד. הקרבה של בית הבר לכרמים מאפשרת עיבוד הזיתים תוך שעה וחצי לכל היותר מזמן המסיק. כירוע, מרגע שהזית נקטף מהעץ, הוא מתחיל לעבור תהליך אטי של חמצון הפוגם באיכותו.

הזיתים הנמסקים בשטח מועמסים על "גונדולות" ומובלים אל המפעל. מקפידים שלא למלא את הגונדולות יותר מדי כדי למנוע לחץ על הזיתים, שמחיש את תהליך החמצון. מיד עם הגעתם למפעל, הזיתים נשטפים באופן יסודי להוצאת העלים וגופים זרים, כך שבתהליך הטחינה נשארים רק זיתים נטו. ואז מתחיל תהליך הייצור.

כל תהליך הייצור נשלט על ידי מחשב מרכזי, שמבקר כל נתון באופן מדויק: הטמפרטורה, מהירות המעבר של החומר משלב לשלב. מספר פעמים ביום מוצאות מהתהליך דגימות לבקרה במעבדת שירות שדה של משרד החקלאות, שם נבדקת החמיצות ורכיבים נוספים החשובים לאיכות התהליך.

המפעל עומד תחת פיקוח כשרות מחמיר ביותר ומתאים לשיווק בארץ ובחול. תוצרת המפעל נשלחה לארה"ב ולברזיל תחת המותג העברי "קרן אור" - שמן מארץ הקודש, ובארץ משווק שמן הזית תחת מותג "אליעד" - בית בר בגולן ברשתות שיווק מובילות.

ב"טרה אוליבו", אחת משלוש התחרויות הנחשבות לאיכות שמן זית בעולם, קיבלה חברת "שמן זית אליעד" את הפרסים המובילים באיכות שמן הזית בעולם וכשמן הזית הטוב ביותר בישראל. אותות ההצטיינות לאיכות השמן תלויים על קירות המשרד בבית הבר.

יחד עם שמן זית "אליעד" עמדו למבחן יצרנים מספרד, ארגנטינה, איטליה, אוסטרליה, פורטוגל, צ'ילה ומדינות נוספות.

ייצור שמן זית ברמת גבוהה בישראל ומחירי המים הגבוהים מעמידים אותו במחיר שמתקשה לעמוד בתחרות עם שמן זית מיובא. כיום, מגיע לישראל שמן זית בכמויות גדולות, בעיקר מספרד, ירדן ותוניסיה, במחירים נמוכים, על אף המכס המוטל עליו. המחיר הגיע ל-2,900 דולר לטון לעומת 6,000 דולר לטון שהיה המחיר המקובל במוצר זה. ורק לאחרונה נעשה תיקון במחירים כלפי מעלה. השמן המיובא מגיע במחירים נמוכים בגלל עורפים גדולים בייצור העולמי וירידת הצריכה עקב המצב הכלכלי בשוק העולמי.

איכות השמן המגיע מחו"ל בתפוזת נמוך מאיכות השמן המיוצר כאן. למרות כל האמור לעיל, פירמות ישראליות ידועות משווקות שמן זה כמוצר ישראלי, בלי לציין על הבקבוק את ארץ המקור.

מצבו של ענף שמן הזית מתוצרת ישראל רע מאוד בימים אלו, בשל תחרות לא הוגנת וזיופים שמעמידים בשורה אחת מוצרים באיכות ירודה ומחיר נמוך מול המוצר האיכותי הגבוה מתוצרת ישראל שבפיקוח מועצת הזית.

יצרני שמן הזית באליעד מקווים שהפיקוח של ענף הזית במועצת הצמחים ומשרד הבריאות יחוד את ההכרלים בין שמן זית מיובא באיכות ירודה וימתג את תוצרת הארץ בצורה ברורה, וכמו כן ימנע שיווק של שמן זית מעורב בשמנים אחרים.

מהו הרעיון העומד מאחורי הקמתו של בית הבר? במה ייחודו?

ראובן סיני מאליעד, מיוזמי הרעיון: "סבי היגר ממזרח אירופה לארגנטינה בשנת 1905 והקים באחת ממושבות הברון הירש משק בקר ומספוא. בחריצות ובעבודה קשה צמח המשק והצליח לפרנס בכבוד רב את כל המשפחה המורחבת. כאשר נישאתי ובניתי את משפחתי החדשה, החלטתי כי מקומי צריך להיות בישראל וכי גם בה אוכל לממש את שאיפתי להיות חקלאי, איש אדמה".

ואכן, בשנת 1979 עלה סיני עם משפחתו הצעירה ולפקידים המיישבים אמר: "אני רוצה להקים רפת במושב ברמת הגולן". בקשתו נענתה, הוא התיישב במושב אליעד והפך להיות רפתן בעל רפת חלב גדולה, יעילה ומשוכללת, העומדת בסטנדרטים גבוהים וזוכה לפרסים על תנובת חלב גבוהה ועל איכותו. כמו רפתנים רבים בגולן, נטע גם כרם זיתים, בהנחה כי מטעים זקוקים לפחות תשומת לב ומאפשרים להתמקד בעבודה האינטנסיבית ברפת.

לפני כשש שנים עלה הרעיון להגדיל את כרם הזיתים ל-600 דונם ולהתאימו לקטיפה מכאני. כמו כן, הוחלט להקים בית בר, אשר יקלוט את הזיתים שיימסקו מהכרם.

אדמת דרום רמת הגולן ידועה בפוריותה עוד מקדמת דנא. כבר הנביא עמוס פרסם את איכותן של "פרות הבשן", אשר ליחכו את העשב שצמח מתוך אדמת הבזלת עתירת המינרלים. וכמו העשב, כך גם ענבי היין והזיתים מיטיבים לצמוח על האדמה הפורייה.

שלוש המשפחות מאליעד ושני השותפים ממרכז הארץ התאגדו להקים את בית הבר, תוך חלוקת עבודה ביניהם - כל אחד תורם לשותפות את מה שהוא מתמחה בו: המושבניקים יודעים לגדל, והעירונאים (בעלי חברה בין-לאומית לשיווק מוצרי מזון) דואגים לתחום שבו המושבניק חזק פחות - שיווק.

וכך הוקם מפעל במבנה גדול ששטחו כאלף מ"ר, הכולל בית בר, שטחי אכסון, קווי אריזה וציוד ביקבוק משוכלל ביותר. המפעל עובד בסטנדרטים תברואתיים גבוהים ביותר תחת פיקוח והשגחה מלאים של משרד הבריאות. בנוסף, המפעל מקפיד על שמירת בטיחות ועל מניעת פגיעה בסביבה.

פסולת הייצור - הגפת - פוגעת בקרקע וגורמת לעיקורה. לפיכך, מהגפת מופרדים החרצנים, שמשמשים כחומר בעירה לחימום המים בתהליך ייצור השמן, ואילו הגפת עצמה מובלת למפעל הביז-גז שהוקם ברמת הגולן ומייצר חשמל מחומר אורגני. וכדי להשלים את השמירה על איכות הסביבה: באחרונה הורכבה על גג המפעל מערכת סולארית לייצור חשמל. כך הושלם המעגל האנרגטי לתפעול המפעל.

עונת המסיק מתחילה בסתיו ונמשכת כשישה שבועות. המפעל יכול לעבד באופן רצוף במשך עונת המסיק כ-100 טון זיתים ליום. בית הבר מעבד בעיקר את תוצרת הכרם המשותף של בעליו ועוד זיתים מכרמים איכותיים שבסביבה. כל הזיתים מקורם בדרום רמת הגולן.

תנאי בסיס באיכות השמן המיוצר הוא שליטה מלאה של בית הבר בכל שרשרת הייצור - מהגירול ועד מועד המסיק ומן