

מטייליך בכיף

ימיו מסוּיק



מאת: שלומי טורקיה

עצי זית עתיקים

במסורות שונות טוענים שישנם בארץ עצי זית בני אלפיים שנה, בערבית מכנים עצים אלה בשם "זיתון-אל-רום" כלומר עץ זית רומי, האם באמת יכול עץ הזית לשרוד תקופה כזו? המדענים חלוקים



בדעותיהם ויש סברות לכאן ולכאן, אך אין ספק שעצים אלה שהקיף הגזע שלהם מגיע לכ-8-9 מטר הם מרשימים ומעוררי התפעלות וכבוד, עצים עתיקים ניתן לפגוש בכנסיית גת שמנים בירושלים שלצילם ע"פ המסורת הנוצרית התפלל ישו לפני הסגרתו לרומאים. בסמוך למנזר בית גיאמל שבשפלת יהודה ישנו עץ

זית מפורץ שגזעו נמדד בלמעלה מ-9מ"מ! מסורת המנזר טוענת שהעץ בן 2000 שנים. עצי זית עתיקים נוספים ניתן לראות בגליל-למרגלות הכפר דיר חנא ישנם מספר עצי זית מרשימים שגזעם חלול וקוטרם כ-7 מטר, וגולת הכותרת נמצאת בכביש 85 סמוך לכפר ראמה, יש הטוענים שהוא הוא העץ הישיש בארץ.

בתי בד

מספר בתי בד בגליל הפתוחים לקהל במהלך השנה כולה ומעניקים לאורחיהם הרצאה מרתקת וסרטונים אודות שמן הזית ואיכויותיו, לצד טעימות של שמנים



לצד טעימות של שמנים וזיתים כבושים מזנים שונים, במקומות אלה יש כמובן חנות לקניית שמני המקום ומוצרים גליליים נוספים, ביישוב כלנית נמצא בית הבד של משפחת גיאשהן המייצרת שמן זית איכותי כבר מספר דורות, אצל סבא חביב בקיבוץ פרוד תמצאו חצר יפיפייה לצד מרכז המבקרים וטעימות מן השמן המשובח, גם בכפר הדרוזי פקיעין ישנו בית בית בשם אל זיתון המקבל בחיוך את אורחיו.

מספרים על בדואי עשיר שחלק שתי נשים, האחת צעירה שאותה אהב במיוחד והשנייה כבר בת... (אסור להזכיר) שאותה אהב פחות, לשתי הנשים היו בנים בני אותו הגיל, מכיוון שהאב אהב יותר את הצעירה זכה בנה לאכול יום יום שמנת, חמאה משובחת וצלעות כבש ואילו הבן של האישה השנייה, קיבל יום יום פיתה בדואית מתובלת בשמן זית וכך גדלו להם הילדים, האחד תופח ודשן והשני צנום וקטן וכמו אצל כל האחים יש מריבות והילדים הולכים מכות ובכל תיגרה מכסח הקטן והצנום את אחיו המדושן, עד שלאימו נמאס והלכה להתייעץ עם ראש הכפר, איך יכול להיות שאלה את הזקן המלומד שבני אוכל יום יום חמאה הכי משובחת ואילו בנה של צרתה אוכל רק פיתה עם שמן והוא כזה רזה וצנום ובכל זאת גובר על בנה שלה, פשוט מאוד ענה הזקן- החמאה היא ליופי ושמן זית הוא לבריאות.



אין ספור אגדות וסיפורים נכתבו על סגולותיו של עץ הזית ששימש בתקופות עתיקות ועד היום בתרבויות שונות לאחד מהפירות החשובים ביותר למאכל, רפואה וקוסמטיקה ולמאור, בשל חשיבותו הרבה הפך לסמל לשלום ולניצחון ואף חקוק בסימלה של מדינת ישראל לצד המנורה שאורה דלק בזכות שמנו בבית המקדש, לכן ראוי שנחגוג את חג הזית המגיע לשיאו בתקופת המסיק המתחילה כעת בעונת הסתיו



לאחר הגשמים הראשונים. בימים אלה מתקיים פסטיבל ענף הזית בגליל שבו מספר בתי בד פותחים את שעריהם לקהל ומציגים את ביכוריהם ומתקיימים סדורים שונים, פעילויות, הרצאות וסדנאות לילדים בנושא שמן הזית. הפסטיבל מתקיים באתרים שונים בגליל וזו גם הזדמנות

לפגוש תרבויות שונות- צירקסים, דרוזים, מוסלמים, נוצרים ויהודים. אודות הפעילויות השונות ניתן למצוא באתר האינטרנט של הפסטיבל. אנו נצא יחדיו למספר סדורים בעקבות הזית ומוצרי



קצת קוסמטיקה...

על סבתא גימילה בוודאי שמעתם, סבתא גימילה זכתה אף להדליק משואה בטקס יום הזיכרון בהר הרצל, סבתא גימילה החליטה להחזיר עטרה ליושנה



ולשווק סבונים משמן זית לפי מתכון עתיק שעבר במשפחה, סגולותיו של הסבון של סבתא גימילה יצא למרחוק וכיום מייצר המפעל שברשותה סבונים לעולם כולו, סבתא גימילה כמובן אינה היחידה המייצרת את הסבונים

הטבעיים אך סיפורה של סבתא גימילה הוא סיפור העצמה נשית ראוי ומודל לחיקוי, את הסבונים של סבתא גימילה ניתן לרכוש בכפר פקיעין. אצל דייר דבור שהיה הרוקח הראשי של צהל ובאיה נטורל (שפעם היו שותפים ונפרדו) השוכנים בבית גיאן ניתן למצוא תמרוקים שונים, משחות לבעיות עור ותכשירי שיער העשויים כולם מתערובות של שמן הזית וצמחי מרפא.

כרם הזיתים הגדול בארץ

מישהו מהמר היכן כרם הזיתים הגדול בארץ? הכרם הגדול בארץ נמצא בקיבוץ רביבים שבנגב, כאן נטועים כ-4000 דונם עצי זית עם יותר מ-150,000 עצים! הגדלים בשיטות חקלאות היי טק, בית בד

חלוצה השייך בחלקו לקיבוץ מייצר שמן זית איכותי במיוחד וזכה למספר פרסים בינלאומיים. כרם הזיתים המפואר הזה השוכן בלב המדבר זו חלוציות!



הכותב הינו הבעלים של חברת "אל הטבעי"-טיולים, ארועים וימי גיבוש

כשרות

בעריכת: הרב משה ח.ח.

שמן זית - האיכותי והמזויף

משתמש בשמן זית להדלקה לכן מרשים לעצמם היצרנים להטעות את הציבור מבלי להתחשב בכשרות לפסח ובצרכים הבריאותיים והאלרגיים של חלק מהציבור.

כיצד נוהה שמן זית מזויף - צבע השמן המזויף בהיר יותר. לכל יצרן מכובד יש תווית עם חותמת של מועצת הזיתים ומספר אישי שניתן לברר אם לא זייפו את התווית. מחירו של שמן מזויף נמוך - בין 10 ל- 30 ש"ח, שמן זית מיובא הוא פחות איכותי ובשל המס המוטל עליו יכול להגיע מחירו



לשמן איכותי ישראלי. וכן ע"פ הריח ניתן לזהות ע"י שלוקחים מעט שמן בכוס ומחממים עם היד את הכוס, בשמן זית הריח יזכיר ארומה של זיתים טריים. אמנם בשמן זית מהול קשה יותר להבחין, אפשרות נוספת להכניס את הכוס למקרר, שמן זית איכותי יהפך לצמיגי. עוד ניתן להבחין כאשר הבקבוקים עומדים זה בצד זה ע"ג המדף ניתן לראות כי מקום הדבקת האטיקטים אינו אחיד. בבקבוקים כהים קשה לזהות את צבע השמן, לכן תמיד ממומלץ לרכוש ברשתות גדולות ומוכרות לשם קשה יותר לספק סחורה מזויפת.

מכשולים נוספים - כגון ערלה בעצים מבוגרים יוצאים לעיתים ענפים מהשורשים הטמונים באדמה ומתוכם יוצאים זיתים גם בתוך שנה. תרומות ומעשרות - יש להפריש תרו"מ מהשמן לאחר הכבישה ולא מהזיתים מדאורייתא שנאמר: "ראשית דגנך תירושך ויצהרך". וכן יש להזהר משמן שיוצר מזיתים של שנת שמיטה. כאן המקום להזהיר את אותם הרוכשים שמן זית מהערבים שאולי הוא יותר איכותי אך מה עם שאר האיסורים!?

חנוכה שמה, שבת שלום!

תהליך ייצורו - את שמן הזית מפיקים באמצעות כבישה/סחיטה בשונה משאר השמנים, את הזיתים מוסקים ע"י מכשיר הנצמד לעץ ומרעיד אותו כך שהזיתים שהבשילו נופלים ע"ג רשת הפרוסה למרגלות העץ ובתוך פחות מ- 6 שעות מעבירים אותם לבית הבד בכדי למונע את החמצתם, לאחר שנוצר השמן ממלאים אותו בתוך בקבוקים, שמן איכותי ממולא בתוך בקבוק ירוק וכהה או בפה כיוון שהוא זקוק לחושך והאור פוגע באיכותו

ומפרק את תכונותיו של השמן ומאז מאחסנים במקום מוצל. **שמן מזויף** - בתעשיית הזיופים תופס שמן הזית את המקום הראשון וזאת משום שתהליך ייצורו יקר והזיוף משתלם ליצרנים גם מצד שקשה לזהות זיוף מקצועי ובעיקר משום שמרוויחים המון כסף.

שיטות זיוף - בטכנולוגיה של היום ניתן לייצר משמן סויה שמן הדומה ממש לשמן זית וכדי להקשות על הזיהוי מערבים עם השמן סויה עד 15% בלבד שמן זית, ומכיוון שהמשקל הסגולי של השמנים שונה אחד מהשני מוסיפים חומרים לא תמיד כשרים ויכולים אף להיות מן החי, ולמראה שנראה בהיר מאוד לאחר התערובת מוסיפים צבעי מאכל, טעם, וריח ואמולסיפייר שלא מאושר, ועדי הכשרות מתקשים להתמודד מול טענת היצרנים שאם החומרים כשרים אין סיבה למנוע כשרות אך בענין זה יש את משרד המשפטים ומכון התקנים שקובע שכיוון שמצד החוק אסור לייצר שמן כזה לכן אין לתת לו כשרות כלל, הבעיה חמורה יותר שיש אנשים אלרגיים לשמן סויה ותערובת זו מסוכנת להם, וכן יש שמציינים כשר לפסח בעוד ששמן זה מכיל קטניות, ומכיוון שרוב הציבור

בעלי עסקים המעוניינים לתת חסות

למדור "כשרות" או למעוניינים לזכות את הרבים

נא לפנות למערכת עיתון "עוצמה" 052-5754010