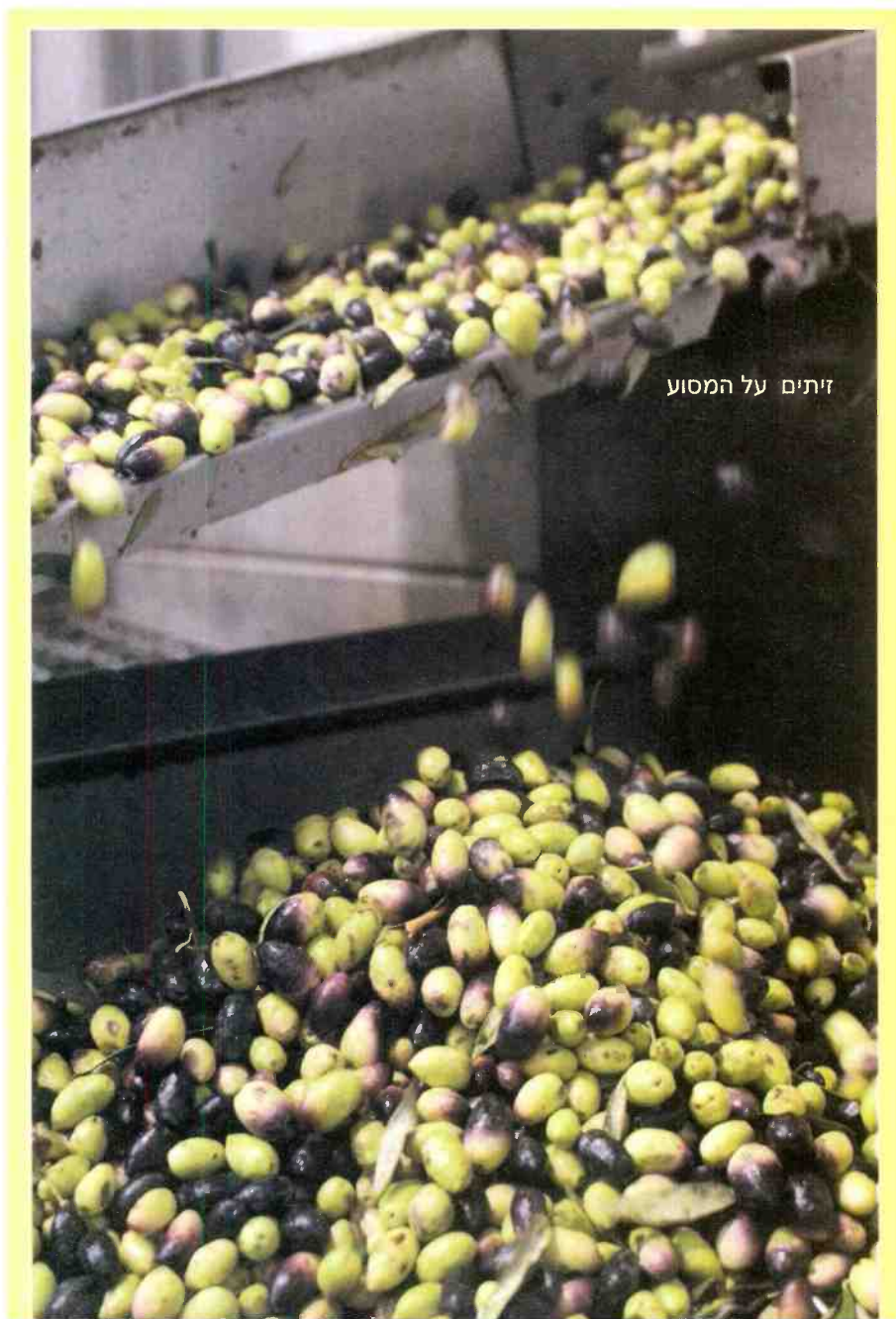




זית טוב, שמן פשוט

מאת: מלכי



זיתים על המסוע

נסיתם פעם לקטף
 לכם זית ירק מהעץ,
 לחתך ולשים בסנדוויץ'
 עם גבינה?
 ובכן, אם לא נסיתם,
 ההמלצה שלנו היא - אל
 תנסו! ואם נסיתם - אין
 לכם צורך בהמלצה שלנו.
 אתם כבר יודעים שטעמו
 של הזית, כפי שהוא גדל
 על העץ, מר מאוד, ואין כל
 קשר בינו לבין הזיתים
 הטעימים הנמכרים
 בקפסאות שמורים,
 בצנצנות זכוכית או
 במשקל, בחניות החמוצים.
 מה קורה מאז שקוטפים
 את הזיתים ועד שהם
 נמכרים בחניות כזיתים
 מגלענים או פטבעות
 זיתים לפיצה ולכריכים?
 זו באמת שאלה מעניינת.
 חפשתי תשובה ומצאתי
 אצל שלמה נחליאל, מנכ"ל
 קבוצת 'יבנה מוצרי מזון'.

הפולן השלם לזיתים

אבני רחם אבנים גדולות, שנעשה בהן שמוש בתהליך כתישת הזיתים להפקת שמן הזית. הכתישה נעשית בעזרת שלוש אבנים או יותר, בקטר של כ-140 ס"מ וברחב של כ-40 ס"מ כל אחת, המסתובבות על בסיס גרניט קבוע, וכותשות את הזיתים לרסק.

בית הדד כנוי למקום שבו נעשתה עצירת השמן. השמוש בשם נעשה גם היום, אף כי השיטה השתנתה. נקרא על שם קורת העץ הגדולה (בד), שהנחה על רסק הזיתים, על מנת להוציא את השמן.

גפת גפת היא המוצק המוצא במהלך עצירת שמן הזית שממנו הוצאה מרבית תכלת השמן והמים. הגפת מרכבת מחרצנים שבירים, מ'חמר זרק' סחוט, ומ-3%-4% שמן, המשמש למאכל לבעלי חיים, לדשון ולעתיים לבערה.

דונמים בארץ ישנם כ-220 אלף דונמים של מטעי זיתים. העצים העתיקים ביותר הם על פי הערכה בני 1,500-2,000 שנה. 90% מעצי הזית בישראל מילדים להפקת שמן זית, ורק 10% לזיתים למאכל.

הים התיכון אגן הים התיכון הוא האזור המוביל ביצור שמן זית. יצרנית שמן הזית הגדולה בעולם, היא ספרד.

ויטמינים בשמן הזית ויטמינים רבים וחשובים כמו ויטמין E וחמצה אולאית המסייעים בבניית העצמות והשלד. שמן הזית גם טוב לעור.

זנים ישנם זנים רבים שמהם מפיקים שמן זית, בהם:

ברנע בעל איכות שמן גבוהה, ריח חזק והוא מתאים מאוד לתבול אך גם לטגון ובשול מאכלים שיש בהם חשיבות לטעם מדגש של שמן בתבשיל.

מנזלינו שמן עדין מאוד. מתאים לתבול בתחלת העונה כשמון צעיר (ראשון המסיק).

סורי שמן איכותי ביותר. לשמן של

נכון, השמות רבים, אבל העדיפות של רב האנשים היא לאכל את זית המנזלינו היקר. סורי? קלמטה? פיקואל? נובו? לפעמים, כשמתחשק זיתים מיוחדים במינם. אבל רב הזיתים הנמכרים בארץ הם זיתי המנזלינו שהגלעינים הוצאו מהם או כפי שאנו מכירים אותם - תרוזית או זיתים הפרוסים לטבעות שקל מאוד לפזר על הפיצה או על הסנדוויץ' המרוח בגבינה.

שטיפה, מיון, תמלחת

הזיתים מגיעים למפעל והם זוכים לשטיפה הגונה ולנקיון יסודי. מכוונות גדולות ממינות את הזיתים מכל פסלת. תחלה מעלים, לאחר מכן מענפים קטנים. גם את הזיתים הקטנטנים מוציאים, כדי לודא שתקבלו זיתים גדולים ויפים למאכל בקפסת השמורים שלכם. מלאכת המיון לא הסתיימה. ב'בנה' מפעילים מכוונה מיוחדת, חכמה במיוחד, עם עין אלקטרונית ומצלמות שמצליחה לזהות את צבעי הזיתים והיא ממיינת אותם לפי צבעים. היא אחראית לכך שלא תקבלו באותה אריזה זיתים

מאשר שמנה לחמו

במפעל של 'בנה' מיצרים שמורי זיתים וגם שמן זית, מה שהתאים לנו מאוד לחדש הזה שבו רבים מדליקים נרות חנכה בשמן זית, ובו אנחנו לומדים על שבט אשר שאותו ברוך יעקב אבינו ע"ה: "מאשר שמנה לחמו". שבט אשר גם נתברך מפי משה רבנו ע"ה: "וטובל בשמן רגלו".

חז"ל מתארים עשר וּשפער רב לשבט אשר. במדרש מובא הספור המעניין על אנשי לודקיא (ספרי, דברים) שאותו תוכלו לקרא במפרט ביומנו של אחיעם, בו שבט אשר

שלמה נחליאל ספר לנו על הדרך שעושים הזיתים מאז שהם נקטפים מהעצים ועד שהם נאזים כשמורי זיתים או הופכים לשמן זית.

הזית המיעד לשמור מגיע למפעלי 'בנה' ממטעים בכל הארץ - מדרום הנגב ועד רמת הגולן והגליל עליון. הזיתים הנקטפים הם מזנים שונים הנושאים שמות מענניים כמו: מנזלינו, נבאלי, פיקואל, סורי, קלמטה, סנטה, נובו ועוד.

ירקנים וזיתים 'שחרים' שבצבעם המקורי הם סגל כהה. המכונה מזהה את הזיתים הסגלים ו...הופ, מעיפה אותם הצדה.

כבר ציננו שהזיתים מרים מאד. אבל ב'יבנה' לא נבהלים מהמרירות, ושלמה מסביר מה עושים: "הזיתים עוברים תהליך של הוצאת המרירות בעזרת סודה קאוסטית. לאחר מכן שוטפים אותם מהסודה ומעבירים לתמלחת (פלומר מיס ממלחים בתערובת מיחדת), המשמרת אותם לתקופה ארוכה. הזיתים יכולים להשתמר בתמלחת לפחות שנה". ואגב, אף על פי שהפנוי הוא שמורים, אין משתמשים כלל בחמרים משמרים כדי לשמר את הזיתים.

הזיתים נכנסים לתוך מכלים גדולים כדי לנוח בתמלחת בערך חדשים עד שיהיו מוכנים לאכילה. נחשו כמה זיתים נכנסים לכל מכל? לא, לא הצלחתם. בכל מכל יש לא פחות מעשר טונות זיתים!

ירק וגם שחר

זהו! חלפו חדשים ימים. יש לנו זיתים מוכנים לאכילה, אבל לא, לא יעבירו אותם עדן לקפסאות השמורים או לצנצנות. קדם לכן הם שוב עוברים מיון קפדני למספר גדלים. מכונת המיון ממינת אותם לחמשה עשר גדלים שונים.

רב הזיתים הירקנים יעברו לחרצון, פלומר - להוצאת הגלעין, וחלק מהם יחתכו לטבעות מדיקות.

רגע לפני שהזיתים יעברו לקפסאות השמורים, הם יעברו מיון נוסף כדי לנודא שלא מערב בהם שום לכוף.

הופ, הופ, הזיתים מעבירים לקפסאות שמורים או לצנצנות זכוכית (נכון, נכון, רב האנשים מעדיפים לקנות קפסאות שמורים ולא צנצנות זכוכית).

הקפסאות מתמלאות בתמלחת מיחדת, רגילה



מוצרי המפעל

הזן הסורי ארומה יחודית, והוא מתאים לתבול סלטים, לבשול ולמאכלים בעלי טעמים מיחדים.

חמצות חד בלתי רוויות שמן הזית, כמו כל השמנים הצמחיים, מכיל חמצות שמן בלתי רוויות (מצמצמות את הנוצרות הפולקסטרול), אך נוסף על כך, יש בו אחוז גבוה מאוד של חמצות חד בלתי רוויות, יותר מכל שמן צמחי אחר. המשג "חמצות שמן חד בלתי רוויות" נשמע מרוב, אבל כדאי לזכור שהן מבצעות פעולה כפולה - הן מפחיתות את הפולקסטרול ה"רע" - LDL ומעודדות את הגדלת רמת ה-HDL (הפולקסטרול 'הטוב').

טעימה והרחה איכות השמן נקבעת בבדיקות מעבדה, ונוסף עליהן יש בדיקות המפעילות חושים אחרים כגון חושי הראיה, הריח והטעם. הטעימה נועדה לאתר בשמן פגמים של טעם וריח, שדבקו בו בכל אחד מהתהליכים שעבר הזית מרגע המסיק. מצד אחר, נועדה הבדיקה לאתר גם תכונות חיוביות שהן ערך מוסף של השמן - פרוטיות, דרגת מרירות וחרירות ותכונות אחרות המעניקות לשמן יחודיות.

ישראל ארץ ישראל מכנה בתנ"ך "ארץ זית שמן ודבש". בכל הנוגע לצריכת שמן זית, תושבי הארץ עדין מדדגים במקום נמוך מאוד ביחס למדינות רבות בעולם, במיוחד מדינות אחרות באגן הים התיכון.

כתית שמן זית שהופק בכבישה קרה. זהו שמן המופק בתהליך של לחיצת הפרוי, ללא שמוש בחם או בתמסות, בנגוד לדרך שבה מופקים מרבית שמני הצמחים כמו שמן תירס וסויה. תהליך הכבישה הקרה הוא הדרך המסורתית והטבעית להפקת שמן זית, השומרת על איכות השמן ועל סגולותיו הבריאותיות. ישנו שמן זית כתית וישנו כתית מעלה.

לשים לב תעשיית זיפוי שמן הזית בישראל 'משגשגת'. על פי ההערכות, כ-20% משמני הזית הנמכרים בישראל הם שמנים מהולים ומזויפים. על מנת להבטיח קניית שמן זית איכותי, כדאי לקנות רק ממותגים מכרים ובעיקר בחנויות מסדרות וברשתות שיוק.

מהל הנוזל המופק מכתישת הזיתים. נוזל זה מכיל גם שמן זית וגם מים. נוזל זה מפרד מעצם ציפת השמן על פני המים. כיום, על מנת להפיק שמן איכותי, מפרידים את השמן מהמים באמצעות צנטריפוגה המסתובבת במהירות, והכוח הצנטריפוגלי דוחף את המים הכבדים לכוון אחד, ואת השמן הקל לכוון אחר.

קיוף ישנם כמה שיטות להורדת הזית מן העץ בעת המסיק. אחת מהן היא הנקוף - הכאה בעזרת מקל על ענפי הזית, באשר הזיתים נופלים על שקים פרוסים על האדמה. שיטה נוספת היא 'חליבה' - הורדת הזיתים באמצעות הידים ומכונות נעור המטלטלות את העץ וגורמות לזיתים לפל לקרקע.

סגולות בריאותיות עוד בימי קדם השתמשו בשמן הזית לסוגי רפוי שונים, בעקר לרפוי פצעים וכוויות ולרכוף העור. בימינו נוספה לרשימת מעלותיו של שמן הזית גם סגולתו להלחם בפולקסטרול. נוסף על כך, שמן זית מפחית את הסכנון להוצרות אבני מרה והוא אף מסייע למניעת התקפי לב.

יצירת השמן תהליך הפקת השמן מן הזיתים. עצירת שמן זית

מתבצעת באמצעות כתישה פיזית והפרדה מכנית. העלים מפרדים מהזיתים באמצעות מפות אל מחוץ לקו היצור. הזיתים מרסקים עם החרצן באמצעות כח מכני (אבנים, פטישים וכדומה), כשעל העסה הנוצרת מבצעים תהליך שמטרתו הפרדת השמן מהמוצקים והמים.

פד השמן המכבים הצדיקים אשר כבשו את ירושלים בקשו לחדש את הדלקת המנוחה. נמצא רק פד קטן של שמן טהור ובו פמוות מספקת להדלקת יום אחד. הנס קרה, השמן הספיק לשמונה ימים.

צבע לצבע השמן, יש לזכור, אין כל משמעות כשמדובר באיכות השמן. צבעו של שמן זית יכל לנוע מירק כהה ועד לזהב בהיר, והדבר תלוי כמעט אך ורק בדרגת הבשלות של הזית בעת הפקת השמן. שמן שגוונו ירק מופק מזיתים ירקים, שלא הגיעו להבשלה מלאה. שמן זהב בהיר מופק מזיתים בשלים מאוד (שצבעם שחר).

קרה, כבישה צורת כתישה שנועדה למצות את מרב השמן מתוך הפרי. השיטה נקראת 'כבישה קרה' מפני שלא נעזרים בחמום למצוי כל השמן מהזית.

רמת חמציות איכות שמן הזית נמדדת על פי טעמו ורמת החמציות שבו - ככל שרמת החמציות נמוכה יותר, איכות השמן גבוהה יותר. בשמן זית מעלה רמת החמציות היא עד 1%, משבח עד 2% ורגיל עד 3.3%.

שלוש ענף עץ הזית נחשב מאז שיבת היונה לתבת נח כשעלה זית בפיה לסמל המנוחה והשלום. גם היום הבטוי "יונה עם עלה של זית" נחשב כמסמל השלום.

התאריך תמונה בנגוד לינו, שמשותבח עם הזמן, שמן זית מגיע לשיאו ארבעה עד חמשה חדשים לאחר מועד היצור שלו. התקופה המקלצת לשמוש בשמן היא עד שנתיים מיום הכנתו, לא יותר.

לתוך מיקסרים גדולים המחממים בעזרת מים חמים. בעזרת מכשיר נוסף השמן המופק מהזיתים מפרד מהגפת (עסת הזיתים שמתקבלת) אט אט וצף מעלה מעלה.

את הגפת מעבירים למאכל לבהמות, לבערה או לתעשייה, והשמן עובר הפרדה נוספת בינו לבין המים ומעבר למכלים.

החמציות קובעת

במכלים עובר השמן בדיקת אחוזי חמציות - כמה אחוזי חמציה יש בו. החמיצות הטובה ביותר היא עד 0.8, ורב הזיתים עומדים בבדיקת האיכות הזו. שמן זית בדרגת חמציות עד 0.8 מכנה פתית מעלה.

אין נגרם ההבדל בדרגת החמציות בין הזיתים?

"זה תלוי בסוג הזית", מסביר שלמה, "וגם כמה שאפן שבו בעלי המטעים טפלו בו. לפעמים בעלי מטעים נזכרים לאסוף את הזיתים מהמטע מאחר מדי, לאחר שהם בשלים במשך זמן רב, ואז רמת החמציות בהם עולה".

ואיך אפשר לשמור על שמן הזית בבית?

"צריך לאחסן אותו במקום לא חם ולא בשמש, אלא בארון סגור וקריר".



זיתים שחורים

או בטעמים שונים, נסגרות היטב ועוברות תהליך חמום בתשעים מעלות כדי שחידקים לא יוכלו להתפתח בהן, ומשם למחסן.

במחסן ישוהו הקפסאות כשבועים, ולאחריהן יעבירו כמה מהן לבדיקות איכות במעבדה כדי לוודא שהכל בסדר. רק אז יעבירו אותן לחנויות, למרפולים או לפיצריות.

גם הזית השחר עובר שטיפה, מיון, סנון ומיון גדל. לאחר מכן הוא מעבר לתוך חביות עם תמלחת לתקופה מסוימת. הוא אינו זקוק להפגת המריחות בסודה קאוסטית. בהמשך עוברים הזיתים מיון לפי צבע ומחלקים אותם לשלושה סוגים - זית טבעי, מרינד (חותכים את הזית כדי להפיג ממנו מריחות קלה ולהחדיר לו טעמים) וזית ירק שמעבירים לתהליך אחר.

את המרינד מאוררים בחוץ שיקבל צבע סגלגל ויפה באויר הצח. המשך התהליך הוא כמו בזית הירק.

זן מיחד לשמן

והגענו אל המוצר הנוסף המיצר 'בינה' מזיתים, שמן הזית, כמובן! הזיתים שמהם מיצרים שמן הם ממש לא מזן הזיתים שאתם מכירים בקפסאות.

"יש זני זיתים שמגדלים אותם במיוחד ליצור שמן", מלמד אותנו שלמה. "בזיתים הללו יש 15% עד 20% שמן, והם לא זנים המיעדים למאכל. בזיתים המיעדים למאכל יש אחוז קטן יותר של שמן.

אילו זנים, למשל? אולי שמעתם על זן ברנע שמתאים מאד לתעשיית השמן. מעניין את כלנו לדעת מה קורה לזיתים מאז שהם נקטפים מהעץ ועד שהשמן המופק מהם נמוג לבקבוקים. הזיתים מגיעים לבית הבד ועוברים שטיפה ונקיון מהעלים. חשוב מאד שהעלים לא יכנסו לתהליך של רסוק הזיתים כי יש להם טעם מר! לאחר מכן מרסקים את הזיתים עם הגלעינים שבתוכם והם מעבירים