

מסיק הזיתים החל, ואיתו זיהום הקרקע והמים

באיגוד ערים לאיכות סביבה מבהירים, כי לא יהססו להגיש תביעות נגד בתי בד שישפכו ישירות לביוב את הפסולת הרעילה והשומנית הנוצרת במהלך הפיכת הזיתים לשמן יקר ערך

נטע פלג



איגוד ערים לאיכות הסביבה גליל מערבי החל לפקח על בתי בד לקי ראת עונת המסיק, שהחלה לאחרונה. רכז סביבה חקלאית באיגוד ערים, איתמר יפה: "לצד החשיבות והתרומה הגבוהה של פעילות בתי הבד, הן בהיבט הכלכלי והן בהיבט החברתי-תיירותי, יש להם גם פוטנציאל גבוה לגרימת מפגעים סביבתיים". יפה הסביר, כי כחלק מהפקת השמן מזה זיתים מופקים גם פסולת נוזלית, המכונה עקר, ופסולת מוצקה ומוזהמת מהגפת. חומי

רים אלה הם בעלי חומציות גבוהה ומכילים שומנים ורעלנים. כאשר פסולת זו מוזרמת למערכת הביוב, היא גורמת תקלות במערכת ההולכה ובמתקני הטיפול בשפכים. מנכ"ל האיגוד, הילה בן דורי, אמרה כי מדי שנה קורסים מתקני טיהור השפכים בגליל, ואז לא נותרת ברירה אלא להזרים לנחלים קולחין, דבר שגורם לפגיעה במקורות המים, לזיהום הקרקע ולמפגעים אקולוגיים ונופיים. בן דורי הוסיפה, כי הזרמת עקר ותשטיפים מזהמים מהווה עבירה פלילית, וכי בשלוש השנים האחרונות הוגשו שמונה כתבי אישום נגד בעלי בתי בד בגין עבירות סביבתיות.

כעת, עם פתיחת עונת המסיק, החל צוות האיגוד לערוך ביקורות בבתי הבד כדי לכוון את העקר מוזרם למכל או לבור אטום ומפוזר באופן מבוקר במטעי הזיתים, בדרגת קק"ל ובדרגים חקלאיות. כאשר הוא מפוזר באופן מבוקר, מהווה העקר תחליף לרשמים כימיים ולחומרי ריסוס קוטלי עשבים. באיגוד הערים הוסיפו, כי לאחרונה נעשים ניסיונות על ידי גורמים רבים, בהם רשות המים, משרד החקלאות, ענף הזית במועצת הצמחים והמשרד להגנת הסביבה, על מנת לגבש חב"ל פתרונות שיסייעו לבתי הבד לטפל בתוצרי הלוואי מבלי ליצור מפגעים סביבתיים.

המלצות לסוף השבוע



טיול

מרכז המבקרים של ענף הזיתים בקיבוץ מגל

עמק חפר הוא לדברי אנשי קיבוץ מגל ארץ שמן הזית ההיסטורית של ישראל. מסיק הזיתים מתחיל עכשיו. זו הזרמנות טובה לנסוע לאחד מבתי הבר שבהם מוכרים את התוצרת החדשה שמסקו בשבועות האחרונים. במרכז הארץ יש כמה מקומות טובים לראות, לטעום ולקנות שמן זית. אחד מהם הוא מרכז המבקרים של ענף הזיתים במגל. על המדפים מסודרים עשרות בקבוקי שמן משישה זנים. כדי להגיע לקיבוץ מגל יורדים מכביש 6 במחלף באקה לכביש 61 בכיוון מערב. בכביש 581 נוסעים דרומה (שמאלה) עד כביש 5815 ואז מזרחה (שמאלה) עד מגל. מקום מעניין אחר, לא רחוק, נמצא במושב חגור ליד הוד השרון. שם פועל בית הבר "שמנא" של משפחת אברמוב.

מבחר בד

רוצים ללמוד איך
עושים שמן זית?
חמישה בתי בד
שמציעים סיורים
לקבוד עונת המסיק

עונת המסיק | איריס ליפשיץ-קליגר



בחוה יש סיורים וסדנאות, ובכל סתיו נערך הפנינג עם מסיק מסורתי. עם זאת השנה כבר לא נותרו זיתים למסיקה, כך שבשבתות אוקטובר ובחנוכה ייערכו סדנאות כבישת זיתים, שבסופן כל ילד לוקח הביתה צנצנת זיתים שהכין, וסיורים עם זריעת חיטה הפעילות נערכת בשטח פתוח, ויש להביא כובע, מים ונעליים סגורות. המחיר: 40 שקל לילד ו-20 שקל למבוגר (במוזמן בלבד).

לפרטים: עשהאל גלעד, 08*9206193
assaelt@gmail.com

חוות זיתים אלאדין כפר רות

חוה בכפר רות, ובה 18 רונם של עצי זית אורגניים, טווסים, תרנגולי חופש וארנבים, וגם בית בד קטן ומודרני המפיק שמן אורגני מצוין (הזית נמסק ועובר מיידית להפקת שמן, וכך נמנעת התחמצנותו). בסיורים שיערכו במקום ימסרו הילדים זיתים (ויכינו צנצנת לקחת הביתה), יאכילו תרנגולות, יטחנו חיטה לקמח, ילושו בצק ויאפו פיתה, יקטפו אוזב ויכינו ממנו זעתר, ילמדו לזהות צמחי מרפא ויקטפו מהם לחליטת תה, ובסוף יאכלו וישתו ממה שהכינו. המבוגרים ייהנו מלאפה מגולגלת מהטאבון, מתה צמחים ומלימנדה טבעית. הסיורים נערכים בתיאום מראש בשישי, שבת וחופשות ביה"ס, בשעות 10:00-16:00. 35 שקל לילד, 25 שקל למבוגר (רק מוזמן או צ"ק).

פרטים ורישום: 054*3141822

ניתן להתעדכן בפעילויות ולצפות בתמונות בדף הפייסבוק "חוות הזיתים אלאדין".

בית הבד ארץ גשור

מרכז המבקרים בקיבוץ גשור שברמת הגולן עורך סיורים לכל המשפחה ללא תשלום, עם צפייה בעצירת שמן איכותי (בעונת המסיק), צפייה בסרטון, וכמובן טעימות. בסיום הסיור תוכלו לרכוש בחנות הצמודה שמן זית בבקבוק או פח.

בבית הבד הזה השליטה בתהליך מוחלטת – מקביעת מיקום הכרמים, דרך ייצור השתילים ועד המסיק, עצירת השמן ושמירתו במכלי נירוסטה מיוחדים, המאפשרים לשמר טעם וארומה ייחודיים לכל זן. בנוסף, הדרך לקיבוץ, 15 דקות בלבד מהכנרת, עוברת בתוך נוף מרהיב ומומלץ לשלב את הסיור עם טיולים בסביבה.

שעות פעילות: א"ה 16:00-8:00, שישי 14:00-8:00
ושבת סגור, רצוי לתאם מראש (04*6764169).

יצרני שמן זית מובחר מטוסקנה שבאיטליה. בית הבד עורך סיורי מסיק בשבתות (בהרשמה מראש), והמשפחות מוזמנות לקחת חלק בתהליך שעובר הזית, מהעץ ועד שהוא הופך לשמן טהור ואיכותי. חוויית המסיק המשפחתית בשמנא כוללת סיור בכרמי הזיתים של המשק, כולל שירים וסיפורים על הזית בארץ ישראל, השתתפות במסיק ידני עם איסוף ליריעות ובמסיק עם טרקטור נייעור, סדנה כבישת זיתים לילדים תחת עצי הזית (הילד אוסף את הזיתים שמסק, "דופק" אותם ומכניס לצנצנת, אותה ייקח הביתה להמשך טיפול) וצפייה בקו הייצור שבו זיתים יהפכו לשמן זית בעונת העצירה (אינו פועל בשבתות ובחגים). כשהילדים בתחנת יצירה בחומרי זית, תוכלו לטעום שמנים וזיתים מכבישה ביתית. ניתן גם לקנות שמן וזיתים, ויש גם מזנון.

משך הסיור כשעתיים והוא מתאים לילדים מגיל 3. מחיר: 40 שקל לילד, 30 שקל למבוגר. רישום: טל' 03*9033380 או באתר.

חוות גלעד, מושב גינתון

חוה אקולוגית בת כעשרה רונמים במושב גינתון, המגדלת זיתים, ירקות, פירות ותבלינים ללא חומרי הרברה מול הנוף הירוק ותל-חרידי, ומפעילה גם דיר עיזים.

בחוה מרחבים פתוחים עם פינות חמד, מתחם קומפוסטרים, שבו הופך הזבל הביתי לחומר אורגני המעשיר את הקרקע, נגרייה לילדים ופינת יצירה. המבקרים הצעירים יכולים להכיר את העיזים, לאפות פיתות על המדרה ולטייל באזור טבעי, ירוק ומוצל.



בית בד גלילי, בית לחם הגלילית

במושב הצירי בית לחם הגלילית, בין יערות האלונים לעמק יזרעאל, המציע אטרקציות כמו חוות דרך התבלינים, שביל פרות החלב, ספירולינה להכנת סבונים וקטיפה עצמי של ירקות ופירות, גולד בית בד בוטיק המפיק שמן באיכות קפדנית. היוזמה נולדה אחרי שנים של גידול כרם אורגני, ובית הבד הוקם 250 מטר ממנו. מדובר בבית בד אקולוגי, השמן, כתית מעולה בכבישה קרה בדרגת חמיצות של עד 0.8%, נעצר שעות ספורות מרגע המסיק, שנעשה ממספר זנים. הגפת (פסולת) משמשת לדישון אורגני של הכרם, והמסיק ידני ואינו פוגע בעץ או בכפרי.

סיורים מתקיימים במרכז המבקרים בכל שישי ושבת. הסיור מתאים לכל גיל, ואורך שעה עד שעה ורבע. במקום מוכרים את שמן הזית, וגם גבינות עיזים מתוצרת מקומית, ממחלבת בוטיק ייחודית. הביקור והטעימות בשבתות הם בחינם (רצוי לתאם מראש). מ"מ 27 באוקטובר, במסגרת פסטיבל ענף הזית, תיגבה עלות עבור פעילות מיוחדת: 35 שקל לילד/מבוגר, 25 שקל להורה מלווה. ההרשמה לפעילויות אצל ערן גלילי, 054*4903157

שעות פעילות: א"ה בתיאום מראש, שישי 14:00-9:30, שבת 17:00-9:30. טל': 046899779.

בית הבד שמנא

במושב חגור ליד ראש העין מפעילים יחד בני הדור השני, השלישי והרביעי למשפחת אברמוב את "שמנא בית בד בוטיק" בטכנולוגיית סחיטה יחידה ייחודית. הם משלבים מסורת של חקלאות עברית עם זו של



צילומים: עמרי אילת, רימוז ארצי, שני צדיקרוי