

לקראת  
חנוכה

## טוב שמן טוב

למה כדאי לכם ללכת לטעום, לקנות וליהנות ממגוון שמני הזית האיכותיים שמפיקים שמחה ובלהה הלפרן במשק מולר שמן זית שבמושב שדה יעקב



שם מתבצע תהליך הפקת השמן. בבית הבד הזיתים עוברים תהליך של שטיפה, מיון, גריסה, הפרדת חומרים גפת ושמן. לאחר הפקת השמן הוא נלקח למשק ומאוכסן במיכלי נירוסטה, האטומים לאור וחמצן ונמצאים במקום קריר ומוצל.

"תהליך זה - המשלב טיפוח המטע ועד למכירת שמן הזית - עוזר לשמר את איכות השמן ולהבטיח שטעמו ואיכותו של השמן גבוהים. חומציות נמוכה של עד 0.5 אחוז, הוא מה שמקנה לשמן את התואר כתית מעולה.

הדרך הטובה ביותר לדעת כי שמן הזית הוא איכותי, היא באמצעות תו האיכות של מועצת הזית.

זני השמן שלנו הם: לצי'נו, פרונטיוו, מוריולו, פיקואל, סורי, קורניקי, קורטינה ועוד.

אנחנו לא עושים בלנד של שמנים, כי בדרך כלל בלנד נעשה על מנת להשביח את אחד הזנים. לכל זן ארומה וטעם שונה, וכך אנחנו מוכרים, כי לכל זן יש הקונה הפוטנציאלי שלו".

מילה על כמה מהזנים:

לצי'נו - מוצאו באיטליה בעל טעם פירותי מתאים לאפיה ובישול ואפשר לשתות ממנו בבוקר מבלי שישאיר חריפות עזה בלשון.

קורניקי - מוצאו ביוון, בעל חריפות קלה, מתאים לתיבול סלטים ורטבים.

סורי - זן שמקורו בלבנון, נפוץ במזרח התיכון

שמחה ובלהה הלפרן משקיעים את מרצם ועמלם בגידול, טיפוח, יצור ומכירה של זנים מיוחדים של שמני הזית.

בחנות במשק בשדה יעקב הם יקבלו אתכם במאור פנים. שם תוכלו לטעום את מגוון זני שמן הזית ולבחור את השמן הטעים לכם. שמן הזית של הלפרן משק מולר הינו שמן כתית מעולה בכבישה קרה עד 0.5 אחוז חומציות, המופק מעצי הזית של משקם המטופח בשדה יעקב.

שמן הזית נושא תו איכות של מועצת הצמ"ח, רישיון משרד הבריאות, כשר לפסח בהש"גחת הרב זמיר ונושא תו מיוצר בישראל.

"לרגל פתיחת עונת המסיק 2014 ולקראת חג החנוכה, רצינו לספר לכם מעט על שמן זית".

מספרים משפחת הלפרן. "תקופה זו של השנה היא עונת המסיק ומתבצע בה תהליך יצור שמן הזית, שהוא שיא תהליך הגידול של הזית. במה"לך השנה אנחנו מטפלים במטעים בצורה מיט"בית, משקים, מדשנים ונלחמים במזיקים באמצעות מלכודות נגד זבוב הזית ולא באמצעות ריסוס - כך שהשמן הוא כמעט אורגני.

"בתקופת הסתיו הפרי מתפתח והזית בשל. כשצבעו הופך לשחור-ירוק, זהו העיתוי למסוק אותו. מסיק הזיתים מתבצע באופן מכני על ידי מנערת. הזיתים מועברים באותו יום לבית הבד

ובישראל, מאופיין בחריפות ומרירות, מתאים לתיבול סלטים ולניגוב חומוס. פיקואל - מוצאו בספרד, שמן עדין, ארומה המזכירה הדרים, מתאים לטיגון, בישול ואפיה.

"השנה אנו רואים כי במטעים יש פחות זיתים וכמות השמן פחותה (חלק מזה נובע מהגשם שירד בזמן חנטת העצים והגשם הוריד את פריחת הזיתים)", מסבירים משפחת הלפרן. "דבר זה גורם לעליית מחירי שמן הזית בארץ. בשנה זו יפרח

שוק זיופי השמן. לכן צריך לקנות שמן זית מהחקלאי. בחנות שלנו כל אחד יכול לטעום את מגוון שמני הזית ולבחור את הטעם האהוב עליו", מבטיחים שמחה ובלהה הלפרן.

השמן נמכר באריזות של 2 ליטר, 5 ליטר, 18 ליטר בק' 0.75 מ"ל. החנות במשק פתוחה בימי השבוע משעות הבוקר עד הערב. בשישי עד 15:00, בשבת סגור. טל: 04-9837439, 054-4844442