



קרן קיימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער
המחלקה הפדגוגית
אתר "חלון ירוק"

נספח מספר 5

זית

מתוך מדריך הצמחים של נסים קריספיל

המשפחה: הזיתיים *Oleaceae*
הסוג: זית *Olea*
המין: זית אירופי *O. Europaea L.*
בערבית – זיתון

תיאור

זהו עץ פרי הגדל באזור הים התיכון וברוב חלקי מרכז ארץ ישראל וצפונה. תפוצתו העיקרית היא באזור ההרים, והוא מגיע לגובה של חמישה עד שבעה מטרים. מערכת שורשיו מסועפת וחזקה, ושורשיו מסוגלים להבקיע להם דרך גם בינות לסדקי הסלעים. עובייה של קורת הגזע מגיע להיקף של שניים-שלושה מטרים, וגובהה לארבעה-חמישה מטרים. סמוך לבסיס הקורה מפתח הזית נצרים רבים, המשמשים לכורמים כשתילי זיתים. הגזע מסתעף בחלקו העליון לבדים ענפים, הנותנים לעץ את נופו הרחב. עלי הזית הם נגדיים, דהיינו, ערוכים זה מול זה על הענף. הם מוארכים או דמויי אזמל. צדם העליון ירוק מבריק, וצדם התחתון אפור מכסיף, בשל השערות המכסות את העלים בצפיפות. הברק בצדו העליון של העלה מחזיר במידה רבה את קרני השמש הפוגעות בו. השערות בצדו התחתון מגנות על הפיוניות, המרוכזות בצד זה, מפני חום קרני השמש. בשל גורמים אלה הזית נוהג חיטון רב במשק מימיו. הזית פורח בסוף האביב ובתחילת הקיץ. פרחיו לבנים וערוכים בקבוצות דמויות אשכול, ורק חלק קטן מהם מגיע לחניטה. פרי הזית הוא בית גלעין. צבע הקליפה של הפרי הולך ומשתנה עם ההבשלה מירוק לחום-שחור. הפרי מבשיל בחודשים ספטמבר-אוקטובר. פירות הזית אוצרים בציפתם ובגלעיניהם אחוז גבוה של שמן (30 עד 50 אחוז). בחורשי הארץ, בכרמל, בשומרון ובגליל העליון, מצוי זית הבר (*O. europaea* var. *oleaster*). זהו שיח שענפיו קוצניים, ועליו, פירותיו ופרחיו קטנים יותר. יש להניח שהזית התרבותי טופח ממנו.



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

תולדות הצמח ומוצריו

חוקרי הזית משערים שמוצאו של הזית התרבותי הוא באזור הים התיכון וקדמת אסיה, לרבות ארץ ישראל. החוקרים גם סוברים שעץ הזית התרבותי טופח לראשונה בסוריה ובארץ ישראל. הראיה: גלעיני זית תרבותי נמצאו בחפירות באתרים עתיקים שונים, כגון: גזר, לכיש, מגידו, בית שאן ובית ירח, והקדומים שביניהם הם מלפני כ-4,000 שנה.

במקרא נזכר הזית לראשונה בסיפור המבול, כאשר היונה ששלח נוח מן התיבה חזרה אליו ובפיה עלה זית: "ותבא אליו היונה לעת ערב והנה עלה-זית טרף בפיה" (בראשית, ח', י"א). גם בני ישראל, בכבשם את הארץ, מצאו בה את הזית: "והיה כי-יביאך ה' אלהיך אל הארץ... לתת לך... כרמים וזיתים אשר לא-נטעת" (דברים, ו', י"א-י"ב).

הזית הוא אחד משבעת המינים שנשתבחה בהם ארץ ישראל, ועל שמו היא נקראת "ארץ זית שמן"... (דברים, ח', ח'). על שיעור תפוצתו של הזית אנו למדים מהעובדה שדוד המלך מינה אחראים על עצי הזית ועל אוצרות השמן אשר לו: "ועל הזיתים והשקמים אשר בשפלה בעל חנן הגדרי ועל-אצרות השמן יועש" (דברי הימים א', כ"ז, כ"ח). שלמה המלך נתן לחירם מלך צור חלף עצי הארזים לבניין המקדש; "עשרים כר שמן כתית שנה בשנה" (מלכים א', ה', כ"ה).

במקרא מסופר שמארץ ישראל היו מייצאים זיתים (שמן זית) גם למצרים: "ושמן למצרים יובל" (הושע, י"ב, ב'). ובמקום אחר: "מה היו השבטים עושין היו משלחין שמן למצרים" (איכה רבה, פ"ה, ז').

עץ הזית היה נערץ בשל תפארתו, רעננות עליו הירוקים תמיד וחוסן שורשיו החודרים גם לתוך הסלעים. ירמיהו הנביא מתארו כך: "זית רענן יפה פרי-תאר קרא ה' שמך" (ירמיהו, י"א, ט"ז).

כבודו של הזית הוא השמן המופק ממנו, כי בו היו מכבדים אלוהים ואדם. במשל יותם, כשהלכו העצים להמליך עליהם מלך, הם פנו ראשונה לזית: "ויאמרו לזית מלכה עלינו. ויאמר להם הזית החדלתי את-דשני אשר בי יכבדו אלהים ואנשים והלכתי לנוע על-העצים?" גם בתקופת הבית השני מילא הזית תפקיד חשוב בחיי העם. כראיה לכך נספר כאן את האגדה הבאה: "שנו רבותינו 'וטובל בשמן רגלו'" (דברים, ל"ג, כ"ד). "זה חלקו של שבט אשר. אמרו: פעם אחת נצטרכו אנשי לודקיא (מדינה במערב אסיה הקטנה) לשמן. מינו להם שליח אחד ואמרו לו: לך והבא לנו שמן במאה ריבוא (מיליון). הלך לירושלים. אמרו לו: לך



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער
המחלקה הפדגוגית
אתר "חלון ירוק"

לצור. הלך לצור. אמרו לו: לך לגוש-חלב (יישוב גדול בגליל העליון). הלך לגוש-חלב. אמרו לו: לך אצל פלוני לשדה. הלך ומצאו עוזק (עודר) תחת זיתיו. אמר לו: יש לך שמן במאה ריבוא שאני צריך? אמר לו: המתן לי עד שאסיים מלאכתי. המתין עד שסיים מלאכתו. לאחר שסיים מלאכתו, הפשיל כליו (בגדיו) לאחוריו והיה מסקל ובא בדרך. אמר לו: יש לך שמן במאה ריבוא? כמדומה אני ששחוק שחקו בי היהודים... כיון שהגיע לעירו, הוציאה לו שפחתו קומקום של חמין ורחץ בו ידיו ורגליו: והוציאה לו ספל של זהב מלא שמן – וטבל בו ידיו ורגליו, לקיים מה שנאמר 'וטובל בשמן רגלו'. לאחר שאכלו ושתו, מדד לו שמן במאה ריבוא. אמר לו: כלום אתה צריך ליותר? אמר לו: הן, אלא שאין בידי דמים (כסף). אמר לו: אם אתה רוצה לקחת – קח, ואני אלך עימך ואטול הדמים, מדד לו שמן בשמונה עשר ריבוא, אמרו לו: לא הניח אותו האיש לא סוס ולא פרד, לא גמל ולא חמור בארץ ישראל, שלא שכר אותו (להעברת השמן...) ("בבלי, מנחות פ"ה, ע"ב).

על מסיק הזית, על השמן ועל תהליכי הפקתו, נכתב רבות בספרות חז"ל, ונביא כאן קטע המתאר את מסיק הזיתים ואת הפקת השמן: "מה הזית הזה עד שהוא באילנו מגרגרין אותו, ואחר כך מורידין אותו מן הזית ונחבט, ומשחובטין אותו מעלין אותו לגג ונותנין אותו במטחן, ואחר כך טוחנין את הזיתים, ואחר כך מקיפין אותם בחבלים ומביאים אבנים, ואחר כך נותנים את שמנם, כך ישראל, באין אומות העולם וחובטין אותם בקולרים ומקיפין אותם וכופתין אותם תשובה והקדוש ברוך הוא עונה להם" (שמות רבה, פ', ל"ו).

הזיתים ושמן הזית מארץ ישראל נזכרים גם בכתבי היוונים והרומאים: ארסטיאס, קצין בצבאו של המלך תלמי פילדלפוס (270-277 לפסה"נ), בדברו על ארץ ישראל, אומר: "עמל רב מושקע בחקלאות, הארץ שופעת זיתים, תבואה ועצי פרי לרוב"; פליניוס כותב בספרו 'על תולדות הטבע': "כי הזיתים הבשריים במצרים מניבים כמות קטנה של שמן ואילו הזיתים הקטנים בערי ארץ ישראל ועבר הירדן, שציפת זיתיהם נאה ויפה, מניבים כמות שמן גדולה, ולכן מייבאים זיתים מהערים הללו לאיטליה".

בימי מרד בר-כוכבא כרתו הרומאים את רוב מטעי עצי הזיתים ביהודה, כדי להקים בעזרתם מבצרים וסוללות: "בראשונה שלא היו הזיתים מצוין שבא אדריינוס הרשע והחריב את כל הארץ..." (תלמוד ירושלמי, מסכת פאה ז', א'). גידול הזית נמשך גם בימי שלטון רומא וביזנטיון. השבטים הנוודים, שבאו מחצי האי ערב, החריבו מטעים רבים. אך לאחר שהתיישבו שבטים אלה ישיבת קבע ולמדו את עבודת האדמה, הם העריכו מאוד את פרי הארץ ונטעו עצים רבים. הגיאוגרף הערבי, אל-מוקדסי (985 לסה"נ), מספר: "בעכו והסביבה



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

מטעי זיתים גדולים המניבים זיתים לרוב, ומהם מפיקים שמן. הרבה יותר מהדרוש לה". ואם נעבור בבקעת בית הכרם בדרכנו לצפת, נתרשם ממטעי הזית הקיימים שם עד עצם היום הזה.

בנימין מטודילה, (טודילה – עיר בצפון ספרד), בספר המסעות שכתב מסיוורו בארץ ישראל, בשנת 1170 בערך, מציין: "שומרון... היא ארץ נחלי מים וגנות ופרדסים וכרמים וזיתים". עובדיה מברטנורא (היא ברטינורו שבאיטליה), שחי במחצית השנייה של המאה ה-15, דברו על הדרך הנמשכת מבית לחם לירושלים, אומר: "וכל הדרך מלאה כרמים וזיתים". הנוסע האסלקוויסט (1749-1752) מספר: "ביפו אכלתי זיתים שהם הטובים ביותר שאכלתי בכל ארצות המזרח, הם הם הזיתים שארץ ישראל הייתה משובחת בהם". חוקר ארץ ישראל, טריסטראם (1866), כותב שהאזור העשיר ביותר במטעי הזית הוא אזור אפרים, שבו הוא רכב שעות רבות בצל עצייהם. לדבריו, אזור זה מעובד יותר משאר חלקי הארץ. כן הוא מזכיר את מטעי הזיתים בשכם, בדרך לירושלים, בחברון, בחיטין, ועוד. ב-400 שנות שלטונם של התורכים בארץ (1517-1917), התחדשו במקצת מטעי הזיתים, אך תקופת הזוהר השנייה (הראשונה הייתה בימי שבת ישראל על אדמתו) של המטעים הייתה דווקא בימי שלטונם הקצר של הבריטים בארץ ישראל (1917-1948). בתקופה זו מצאו הערבים בזית ענף מכניס ומקור חשוב לשמן ולמזון. כמו כן, בתקופה זו הוכנסו לארץ זנים חשובים לכיבוש הזית ומוצריו ולעיבודם. היום השתפרו שיטות הגידול, טופחו זנים חדשים ונבנו מפעלים לעיבוד תוצרת הזית. מקומות רבים בארץ נקראו על שם הזית, פרו ושמנו, כגון: הר הזיתים (בירושלים), עין זיתים (בגליל העליון), בית זית (בהרי ירושלים), מושב זיתן (ליד לוד), הר המשחה (ירושלים) ובן שמן – מושב וכפר נוער.

שמן

שימושים רבים היו לשמן, ובחלקם הם אף ממשיכים להתקיים כיום. הוא שימש למאכל: "סלת ודבש ושמן אכלתי" (יחזקאל, ט"ז, י"ג); למאור: "שמן למאור בשמים לשמן המשחה" (שמות, כ"ה, ו'), "השמן אורה לעולם שהכתוב קראו יצהר" (במדבר רבה, ט', י"א); לסיכת הגוף, לריפוי פצעים וחבורות: "מכף-רגל ועד ראש אין בו מתם פצע וחבורה ומכה טריה לא-זרו ולא חבשו ולא רככה בשמן" (ישעיהו, א', ו'); לריפוי מחלות אוזניים וגרון ולחיזוק העור והשרירים. כן התקינו ממנו דיו לכתיבה וסבון לרחצה.



קרן קיימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

השמן גם שימש בטקסים חשובים, כגון: משיחת המלך והכהן, משיחת כלי המקדש, וכן בעת הקרבת קורבנות. בעבר היו ממיסים בשמן את מיני הבשמים השונים, ואילו בימינו משמש האלכוהול בתפקיד זה.

הגפת

זוהי פסולת הזיתים שנשארת לאחר עצירת השמן, שבעבר שימשה בעיקר כחומר דלק. גם כיום היא משמשת את הערבים הכפריים להסקת תנורים ומוקדים. כמו כן, היא משמשת להפקת שמן באיכות ירודה לתעשיית סבון: "הרואה שמן זית בחלום יצפה למאור תורה" (בראשית רבה, נ"ז).

הפרי

פרי הזית נזכר פעמים רבות כמאכל העם: "זית דרכו לאכל חי, יבש ומלוח. חי – טובל במלח ואוכל, ופוצעין את הזיתים שיצא מהם שרף" (ירושלמי, פסחים ב', ה'). את הזיתים היו מכינים למאכל בדרכים שונות: כבישה, ייבוש, שליפה ובישול; "כזית חי, כזית נא, כזית שלוק, כזית מבושל" (תוספתא, מכות ד', ו'). גלעיני הזית שימשו גם כאמצעי הקלה בעת כאב שיניים. בתלמוד בבלי (עבודה זרה) אנו מוצאים כי מי שחש בשיניו מביאים לו גרעיני זיתים: "שלא הביאו שליש" (זיתי בוסר) וקולים אותם על גבי מעדר מלובן באש, ומדביקים אותם על טורי השיניים, ומשעושים כך – יתרפאו אלה.

העץ

תחת העץ היו יושבים ולומדים תורה: "וישבו שניהם תחת הזית והרצה לפניו" (תוספתא, חגיגה ב', ו'). בגלל חשיבותו של העץ, אסור היה לכרות אותו אלא רק כאשר נזדקן וחלה. אסור היה להשתמש בעץ לשריפה על המזבח; "כל העצים כשרים לגבי מזבח חוץ משל הזית" (משנה, מנחות ט', י"ד). מעצי הזית הכינו כלי קודש, רהיטים, כלי שולחן ועצים לבניין בתים (מלכים א', ו', ל"א).

עלים וענפים



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

עלי זית ירוקים שימשו מזון לבהמות, ועלי זית יבשים שימשו להסקה ולכתיבה: "ועל עלי זית שהסקתה בהם את התנור" (תוספתא, נדה ז', ג'), או "ועל הכל כותבין, על העלה של זית" (משנה, גיטין ב', ג').

בענפי הזית השתמשו כסכך לסוכה (נחמיה, ח', ט"ו), וכן התקינו מהם זרים לקישוט. השור שהלך בראש השיירה של עולי הרגל, בזמן הבאת הביכורים לבית המקדש, היה מקושט בזרים מענפי הזית: "והשור הולך לפניו וקרניו מצופות זהב ועטרה של זית בראשו" (משנה, בכורים, ג', ו').

מענפי הזית הרכים קלעו סלים. את זאת רואים גם היום אצל הערבים הכפריים.

רפואה ופולקלור

אסף הרופא (בן-ברכיהו, חי בבבל או בסוריה במאות ח' או ט', חיבר את 'ספר אסף' או 'מדרש הרפואות') כותב בהרחבה על סגולותיו של שמן הזית: "ירפא כאב המעיין ויחזק הילוך הבטן ויועיל לנגעי החך ולשיניים והוא מועיל לחלי הראש ומצמיח השער וירבהו וישמרנו. ולא ימרט במהרה. ויסיר הסובין (קשקשים) שיהיה בעור הראש כקמח לבנה". כמו כן: "שמן זית ישן, ירפא לנשוכי נחשים והמרבה לשתותו יום יום, יהרוג השרף (תולעים) שבמעיים. ואם תטיף ממנו בעין יטהרנה וגם יאירנה".

טוביה הרופא (1652-1724) ממליץ לקטוף זיתים שאינם מבושלים כל צורכם, לסחוט מהם שמן ולעשות ממנו משחה או רטייה, כדי לרַכך בה כל שאת וספחת (גידולי עור). כמו כן, מוסיף טוביה הרופא ואומר: "עץ הזית או עליו שחוקים עושים מהם תחבושת לכל נגע וצרעת, שחוקים ומאובקים ומעורבים עם דבש משחית בשר חי שבכוויה... בשול עצו לא זו בלבד שמרפא נגעי הפה והגרונ, אלא אף גם זו שמסיר תבלול שבעין. גם ספוג טבול בבישול הלז בתתו על הטבור יעצור כל שלשול דם והגרת הווסת. גם טוב לרפאות נגעי הבשר שבעפעפיים ושבאוזניים".

כמעט בכל עדות ישראל מצאנו שימושים רפואיים מעניינים לשמן, והרי מקצת מהם. יהודי עיראק ממליצים לחולים החשים בראשם ולסובלים מחוסר תיאבון, מנדודי שינה ומבעיות בדרכי העיכול לשתות מדי יום כף שמן זית. יהודי סוריה טוענים ששתיית שמן זית היא סגולה להיריון, וממליצים לנשים עקרות לשתותו. יחיא אקצע בן שלמה כותב בספרו "מדע הריפוי בתימן": "לאוזניים (קואבות) לוקחים שמן זית עם חומץ של יין, מערבבים הכול ביחד ומטפטפים לאוזן החולה". יהודי תימן משתמשים בשמן כבסיס למשחות ולממרחים



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

שונים: מועיל להצטננות, לכאבים בגוף, לשורשי השיער ונגד קשקשים. עלי זית כתושים משמשים לריפוי פצעים ונגד צהבת; אכילת הפרי משפרת את התיאבון, מי זיתים כבושים משמשים לשטיפות הפה ולחיזוק השיניים והחניכיים; קטורת של גלעיני זיתים משמשת נגד מחלת ריאות.

אצל יהודי מרוקו רב השימוש בשמן זית, והוא מכונה 'זית אל עוד': עיסוי בשמן זית יעיל לדלקת פרקים ולכאבים בכל חלקי הגוף. לתינוקות הסובלים משיעול קשה ומבעיות בדרכי הנשימה נותנים שמן זית מעורב בדבש (מנוסה ובדוק). לריפוי כאבים בחזה מניחים אספלניות ספוגות בשמן חם. אצל יהודי טוניס ואלג'יר היו "רופאים" מומחים, שקיבעו שברים ו"ריפאו" כאבי גב, בעיקר באמצעות מריחה ועיסוי בשמן.

שמן זית וזיתים בכלל משמשים מרכיב חשוב ביותר, בעיקר עם זעתר, במזונם של הערבים הכפריים ושל הבדווים בארץ ישראל. גם ברפואה העממית יש חשיבות רבה לשמן הזית, בעיקר לדלקות אוזניים ועיניים, כנזכר לעיל, לבעיות בחזה הפנימי, לחיזוק שיער ולהכנת תכשירי יופי.

ברפואה הטבעונית השמן יעיל נגד כאבים במערכת העיכול, עצירות ותולעים במעי. הוא ממס אבני מרה ומסלקן. המנה הרצויה נעה בין כפית לכף. שימוש חיצוני בשמן נעשה במקרים של פצעים, כוויות ושיגרונ. ברפואה המודרנית השמן משמש לתכשירים שונים, ומהעלים מכינים תרופה המורידה את לחץ הדם בגוף.

פולקלור

הזית שימש משל ונושא לאגדות בפי בעלי האגדה שלנו: "למה נמשלו ישראל לזיתי למור (לאמור) לך: מה זית אינו מוציא שמנו אלא על ידי כתישה, אף ישראל אין חוזרים למוטב אלא על ידי יסורים" (מנחות, כ"ג). או "אמר ר' יהושע בן לוי: למה נמשלו ישראל לזית? מה זית אין עליו נושרים לא בימות החמה ולא בימות הגשמים, אף ישראל אין להם בטלה עולמית, לא בעולם הזה ולא בעולם הבא" (מנחות, נ"ג, ב').

משלים ומכתמים רבים נכתבו על השמן, ולהלן מקצתם: "מה השמן הזה אין מתערב בשאר משקין, כך ישראל אין מתערבים באומות העולם. מה השמן מביא אורה לעולם, כך ישראל אורה לעולם. שנאמר והלכו גויים לאורך. מה השמן עליון על כל המשקים, כך הם ישראל עליונים על כל האומות. מה השמן הזה אין לו בת קל, כך ישראל אין להן בת קל בעולם הזה" (מסכת שיר השירים, כ"ח).



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער
המחלקה הפדגוגית
אתר "חלון ירוק"

"הרואה שמן זית בחלום – יצפה למאור תורה" (בראשית רבה, כ"ז).
"הרואה זית בחלום שם טוב יצא לו. הרואה עטרת זית בחלום – כך תהיה עטרתו" (ירושלמי, מעשר שני). הזית מסמל גם את השלום. בסמל מדינת ישראל, בשני צדי המנורה, מופיעים ענפי זית על פירותיהם. כמו כן, הם מעטרים את כל סמלי צה"ל ואת דרגותיו.
גידול הזית, כענף חקלאי חשוב, רווח בעיקר בין הערבים של ארץ ישראל. הפלח קשור מאוד לזית ומבכרו על יתר הגידולים, ואף על גידולי השלחין. יחסו זה בא לביטוי בפתגם הבא: "אל ג'ניען ג'נון. ואלמיליכ זיתון", כלומר, "הגנים שיגעון. והזיתים הון". לעתים, בשל חשיבותו הרבה של העץ, הם אף נשבעים בו: "וחית סג'רת א-נור", כלומר, "בחיי עץ האור".
שמן זית שהיה בשימוש במנורות לפני קברי קדושים הופך להיות קדוש ונשים שותות אותו, או מורחות בו את גופן, כסגולה לכל מיני חוליים. מנהג זה מצאתי גם אצל יהודי מרוקו, ולהלן מקרה מעניין שאירע במשפחתנו: אמי שלחה שמן זית מתוך נרות נשמה שהייתה מדליקה בביתה לזכרם של קדושים לאישה עקרה שגרה בתפוצות הגולה. מה רבה הייתה שמחתה כאשר נודע לה שהעקרה, ששתתה מן השמן, נתעברה וילדה בן.
שמן הזית נחשב למרכיב חשוב במזונו של הפלח, והוא מומלץ מאוד כמזון, בעיקר לחלשי גוף.



הסיפור הבא מראה עד כמה מזין שמן הזית: "לפלח אחד היו שתי נשים, אהובה ושנואה. אך איך יאהב שתיים בבת אחת, והאם ראש אחד יכול לחבוש שני כובעים? האישה האהובה ובנה קיבלו מדי יום ביומו שמנה (חמאה מותכת) לאכול, והשנואה ובנה קבלו שמן זית לאכול. שני הילדים היו בני אותו גיל. כשהילדים רבו ביניהם נוכחו הנשים לדעת שהבן שאוכל שמן הזית ידו הייתה תמיד על העליונה. נצבט לבה של האהובה וניגשה אל זקן הכפר ושאלה: היאך זה שבני הניזון באוכל משובח כמו חמאה מותכת מוכה ונכנע על ידי בן השנואה, האוכל רק שמן זית? זקן הכפר חכך בדעתו וענה לה: 'אל שם ללזן – ואל זית ללעצבין', כלומר, 'החמאה מותכת טובה ליופי, ושמן הזית לכוח'".
עץ הזית נחשב כעץ מקודש גם אם איננו גדל סמוך למקומות קדושים. ייתכן שתחושת הקדושה עברה לאהבה למוצרים קדושים ולמזכרות המגולפים והעשויים מעץ זית, ונמכרים בכמויות גדולות לתיירים ולצליינים, בעיקר בבית לחם ובירושלים.
הניגוד בין חופתו הירוקה של עץ הזית וחוסן גזעו לבין שיבתו הניבטת אליך מתוך נקרת גזעו הנבוב שימש יסוד לאגדה המסופרת בפי הערבים כדלקמן: ביום מותו של מחמד הנביא התאבלו גם עצי הגן: התאנה, הגפן, הרימון ואחרים. לאות צער השליכו את עליהם הירוקים.



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

רק הזית לא השיר את עליו ועמד בהדר חופתו הירוקה. שאלו העצים את הזית: "אתה, מלך העצים, הכי לא נאה לך להתאבל על מות הנביא? ענה הזית ואמר: "אתם השלכתם את עליכם למען יראה צערכם ברבים. אבל אני צערי כמוס בלבי והוא גדול משלכם, כי הנה יבש לבבי ומח גזעי נמק!" אגדה בנוסח קרוב מסופרת על הזית וחורבן המקדש.

תושיית שדה

עצי זית רבים, הגדלים כעצי תרבות, פזורים כיום בכל רחבי הארץ, בעיקר סמוך לשרידי כפרים ערביים. חלקם השתלבו בתוך יערות הקרן הקימת לישראל, וחלקם הפכו לעצי נוי בתוך יישובים שצמחו על שרידי אותם כפרים. לצערנו, הישראלים אינם מכירים בחשיבותם של עצים אלה, ומסיק זיתים לצרכים ביתיים, כמובן, קשה יותר מקניית צנצנת זיתים כבושים מהחנות.

רק ערביי הארץ עדיין מכירים בחשיבותם של עצי הזית הנטושים ורבים מכם בוודאי חוזים בפועלים הערביים, המקדישים זמן ומאמץ לאחר שעות עבודתם במגזר היהודי ומתעכבים ומוסקים להם מהזיתים הגדלים בר או לנוי. ויש מהם גם כאלה החוזרים לשרידי כפריהם שניטשו ומוסקים את זיתיהם.

בין שאר הזיתים קיים גם זית הבר, ואף כי פירותיו כחושים וקטנים הוא מתאים למגוון של בישולים בשדה.

להלן הצעות לתפריטי שדה ולמלאכת כפיים, הקשורות בעץ הזית ובשמן הזית. מסיקת הזיתים: בחודשים ספטמבר עד אוקטובר מבשילים הזיתים, והם מביטים בנו בינות לענפי עץ הזית. צבעם ירקרק-כסוף ולעתים מנוקד בנקודות לבנות. נראה כי אלה מוכנים עתה לקטיפה. בשלות הזית: בבואנו לבחון את הפרי, נקטוף זית אחד מהעץ ונלחץ אותו באיטיות בין האצבעות. כאשר הזית אינו בשל דיו, או שהוא יבש, אין הוא נענה ללחיצה, אך כאשר הוא בשל, הוא מתרסק תחת לחץ האצבעות, פוקע וטיפות נוזל מימי ושמן נוטפות ממנו.

מובן שיהיו כאלה שיאמרו: "אם כך, נחכה עד שכל הזיתים יבשילו על העץ". ובכן, את הפרי, מחד, צריך למסוק זמן מועט בטרם הגיע לבשלות, שכן פרי בשל אינו מתאים לכיבוש. מאידך, זיתים בשלים הם מצוינים לבישול ועל כך ידובר להלן. פרי הזית הנמסק צריך להיות קשה מעט ולא רך. את הזיתים הנושרים מאליהם מהעץ אין לערבב עם הזיתים הנמסקים,



קרן קיימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

מפני שנשירת הפרי מהעץ לארץ באה לרוב מסיבות, כגון מחלה, תולעת שתקפה את הפרי, או פגימה אחרת בפרי, ולא דווקא מסיבת בשלותו.

הכנות למסיק

כל אלה שעקבו אחר מסיק הפרי ראו בוודאי את היריעות הרחבות הנפרשות על הארץ מסביב לעצי הזית. אלו אינן מונחות למנוחת המוסקים, אלא לשלום הזיתים. בדרך כלל, המוסקים המקצועיים פורשים יריעת בד רחבה או שקים התפורים זה לזה ויוצרים יריעה רחבה.

גודל היריעה הוא כ-5 עד 7.5 מטרים ויש בה חתך מהצד, המגיע עד למרכז היריעה. דרך החתך מביאים את מרכז היריעה אל גזע העץ, ופורשים קצה אחד של החתך על הקצה השני, כך שתהיה חפיפה בין קצות היריעות. היריעה תהיה שלמה, וגזע הזית יהיה במרכז היריעה כשהיא סוגרת עליו מכל עבריו. לאלה מביננו הרוצים לעסוק במסיק בקנה מידה מסחרי למחצה, נציע להצטייד ביריעות ניילון, שיונחו בחפיפה זו על זו וייצרו יריעה בגודל דומה ובמידה שווה של הצלחה בשימוש. הרמת היריעה על אבנים וייצובה בעזרת אבנים אחרות יביאו לכך שתיווצר מעין "אמבטיה" רדודה, או "קערה" גדולה, כדי שהפרי הנופל ונמסק לא יתגלגל מהיריעה לקרקע.

בגמר המסיק נרים את קצות היריעה, מהצדדים כלפי המרכז, הזיתים שנאספו על היריעה יתגלגלו להם כלפי המרכז, ושם נאספם. תוך כדי איסוף הזיתים נפרידם מחלקי עלים וענפים דקים שבעת הורדת הפרי נשרו ארצה יחד עמו.

נקיפה

הנקיפה היא הורדת פרי הזית מהעץ. את הזיתים רצוי להוריד בידיים, עד כמה שאפשר, ואף לטפס לשם כך על העץ במקומות שאפשר להגיע אליהם שלא מהקרקע. במטעי זיתים גדולים אפשר לראות כיצד נעשה המסיק בידיים, כשאת הזיתים הקטופים מכניסים לתוך תרמילי פרי המיועדים לכך, וכדי להגיע למקומות גבוהים, מסתייעים המוסקים בסולמות אלומיניום קלים, או בסלים שטרקטורים מרימים לגובה המסיק. בדרך כלל אין מנערים את העץ, כדי שלא לפגום בענפים נושאי הפרי של השנה העתידה לבוא. בנקיפה המסורתית משתמשים במקלות דקים כדי להגיע למקומות הרחוקים מהישג היד. אין צורך לחבוט באלות, כי הפרי הבשל כמעט נופל מהעץ עם כל נגיעה קלה, ואין לחבוט בעץ או



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

לנענעו בחוזקה, שכן אז גם תיפגם תנובת העתיד. בשום פנים ואופן אין לשבור ענפים מן העץ, ומובן ששבירה זו גורמת לו נזק רב.

איסוף הזיתים

לאחר שהרמנו את יריעת הבד, והזיתים התגלגלו להם כלפי המרכז, נאספם, נכניסם לסלים או לשקיות בד מאווררות (ולא לשקיות ניילון!) ונביאם הביתה. אם נשתהה בדרכנו הביתה במשך פרק זמן ארוך, נחזיק את הזיתים במקום מוצל ומוגן מחום ומשמש. השתהות מרובה ושהייה בחום גורמת להתחממות הזיתים ולהתהוות כתמים שחורים על פניהם.

טיפול מקדים בזיתים:

כאשר נגיע הביתה, נכניס מיד את הזיתים לצנצנת גדולה, לפח או לחבית, שבהם מים נקיים, מעת לעת נחליף את המים (לפחות פעם אחת ביממה), כך נעשה במשך חמישה עד שישה ימים, ועתה הזיתים מוכנים לטיפול ולכבישה.

מה לעשות בזיתים?

מובן שהיעד הסופי של הזיתים הללו הוא להיאכל, ואפשר לעשות זאת בצורות שונות. אפשר גם לשמרם לזמן קצר או לזמן ארוך, במשך ימים, חודשים או שנים, כך שעלינו להחליט מה לעשות בזיתים השרויים במים, ולהלן כמה הצעות.

תפריטים

זיתים שבורים (לשימוש מידי): אחד ממיודעי, שהוא מגדולי הקבלנים בירושלים ובמוצא מהרי כורדיסטאן, נוהג בעונת המסיק לרדת לשוקה של בית לחם הסמוכה, לנבור שם בערימות הזיתים ולחזור עם כמה סלים עמוסים בזיתים ירוקים וטובים. לאחר שעות העבודה במשרדיו, היה נותר במקום, "שובר" את הזיתים וכובשם בעצמו. לאחר מכן עוסק בתיבולם בשיקול דעת, מעבירם לפחים, ממלא אותם עד שפתם, מאנך אותם בעזרת מלחם ובדיל וחותרם אותם. כך הוא ובני ביתו משתמשים בזיתים אלה במשך כל השנה, ואין הוא מוכן למחול על עיסוקו זה ולמסרו לבתי חרושת, שאומנותם ומקצועם בכך. גדולה גאוותו זו על מלאכת כפיו, מאשר לו הקים מגדל משרדים בלבה של ירושלים. "זיתים שבורים טובים", כך נוהג הוא לומר, "לא כל אחד יודע להכין, זה לא בניין!"



קרן קיימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

אנו נלמד כאן מתכון פשוט להכנת זיתים שבורים, שאינו מתיימר להיות מעשה פלא, ואינו דורש כמות גדולה של פרי, כך שכל אחד מאתנו יוכל להכין זיתים שבורים לפי צרכיו, להוסיף כמויות ולהכפילן, ולגוון את התבלינים לכבישה.

החומרים הדרושים: 1 ק"ג זיתים ירוקים, 5-6 כוסות מים, שני לימונים, 2-4 פלפלים ירוקים חריפים, 200 גרם מלח, רבע כוס שמן (ועדיף שמן זית).

כלים לחיבוט הזיתים: פטיש עץ, או קרש, או אבן שטוחה, סל נצרים או שקית בד, וכלי גדול, שבו ייכנס סל הנצרים, שבו ניתן את תמיסת מי המלח.

אופן ההכנה: תחילה נוציא את הזיתים מההשריה במים, נניח אותם על משטח עץ, ונחבוט בהם בפטיש העץ, או בקרש, או באבן שטוחה, וכך הם נשברים. את הזיתים השבורים נניח שכבה אחר שכבה, ועל כל שכבה נפזר מלח. את הסל או את השקית נשים בתוך כלי אחר – צנצנת גדולה, דלי פלסטיק וכו'. על שכבות הזיתים נשים מכסה עץ נקי ועליו מכבדת כבדה (אבן או לבנה). לאחר מכן נשפוך לכלי מים, עד שהם יכסו את הזיתים. פעם ביום נסיר את המכבדת, נוריד את מכסה העץ, ביד נערבב את הזיתים פעמים מספר. נוסיף עוד מעט מלח ונניח שוב את מכסה העץ ואת המכבדת על הזיתים. כך נחזור ונעשה במשך 4-5 ימים.

כעת נעבור לכבישה הסופית. נוציא את הזיתים מתמיסת מי המלח, כאשר המקפידים מבינו יעדיפו לשטוף אותם במים. בתוך צנצנת זכוכית נניח שכבת זיתים, פרוסת לימון ופלפל חריף (את הפלפל החריף כדאי 'לפצוע' מעט), כדי להגביר את החריפות שבטעם. ושוב נשים שכבת זיתים, פרוסת לימון, פלפל, וחוזר חלילה עד למילוי הצנצנת.

תוספות אחרות אפשריות לכבישת הזיתים הן: עלי ער אציל (דפנה), גרגרי פלפל אנגלי שלמים, שיני שום שלמות, אגוז מוסקט, ועוד. המהדרים בכיבוש אף נוהגים לרפד את מצע הזיתים ולכסותם בעלי גפן (זוהי סוף עונת הגפן ואלה הם העלים האחרונים של העונה, אלא אם כן נשמר אותם בתמיסת מי מלח לשימושים אחרים).

עכשיו נבלול 5-6 כפות של מלח במים (רצוי פושרים) עד שיתמוססו, נוסיף את מי המלח ואת השמן לצנצנת הזכוכית שבה הזיתים, ונסגור אותה. לאחר מכן נניחה במקום יבש ומוצל לתקופה של כ-10 ימים, ואז הזיתים כבר כשרים לאכילה, וטעמם הולך ומשביח במשך הזמן.

זיתים כבושים בלימון



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

החומרים הדרושים: 1 ק"ג זיתים, כוס מיץ לימון טבעי סחוט, 4-6 כפות מלח (אפשר גם מלח בישול), חצי כוס שמן זית, כפית מלח שולחני (דק) וצנצנת זכוכית עם מכסה.
אופן ההכנה: נוציא את הזיתים ממי ההשריה, בכל זית נחתוך 2-3 חתכים לאורכו ולכאורה, המעשה נשמע בלתי יאומן. בכל הכמות הזאת נחתוך חתכים? ובכל זית?! הרי זה שיגעון! ובכן, אם נתחיל לחתוך, נראה שהחיתוך הולך על נקלה (תוך רבע שעה, או קצת יותר, נסיים לחתוך את כל הכמות). לאחר שחתכנו חתכים בכל הזיתים, נשרה אותם במים שלושה ימים, ובכל יום נחליף את המים. החלפה זו תפיג את המריחות מהזיתים. לאחר מכן, נכין תמיסת מי מלח. תמיסה זו מכינים באמצעות ערבוב מים פושרים (או קרים בלית ברירה) עם מלח בישול, עד שהמלח מתמוסס. את מליחות התמיסה ניתן לבדוק בעזרת ביצה טרייה (ולא מבושלת), שנכניס לתמיסה, ואם הביצה צפה, כאשר רק קצה ניבט מעל תמיסת מי המלח, הרי שהתמיסה שלנו ראויה לשימוש. את הזיתים נכניס לצנצנת זכוכית ועליהם נשפוך את מי המלח, שימלאו את כל הכלי עד שפתו. עכשיו נסגור את הצנצנת היטב, ונניח אותה במקום מוצל ויבש במשך חודש ימים. לאחר תום החודש נוציא את הזיתים מהתמיסה, נשטוף אותם ואת הצנצנת, ונחזירם שוב לצנצנת.

עתה נפנה להכנת תערובת הכבישה. כאן מערבבים את שמן הזית עם מיץ הלימון הטבעי, ועם כפית מלח השולחן הדק. מערבבים היטב, שופכים את התערובת על הזיתים, מערבבים שוב יחד עם הזיתים, מכניסים את כל התערובת לצנצנת וסוגרים אותה שוב למשך חודש נוסף.

אלה האוהבים טעם חריף מוסיפים לתערובת הכבישה גם פלפלת אדומה חריפה (אפשר גם פלפלת חריפה טחונה), שיני שום שלמות או חתוכות, פלחי לימון על קליפתם, ועוד. לאחר תום החודש הנוסף נפתח את הצנצנת ונאכל מהזיתים. הזיתים הכבושים הללו הם תענוג לחיך ומעוררי תיאבון מאין כמוהם.

זיתים כבושים ביין (בנוסח יהודי מרוקו)

מאכלים ביין אינם דווקא מהמקובלים בארצנו ואינם עולים על שולחנו מדי יום. מאידך, בארצות שבאזור הים התיכון (ולאו דווקא הארצות המוסלמיות), הרי מאכלי יין הם מקובלים ונפוצים. בשנים האחרונות גם ניתן למצוא יותר ויותר מאכלים, שהיין הוא המרכיב החשוב בהם.



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

בשווקים המרכזיים בערים הגדולות נמכרים כבר מזמן 'זיתים יווניים' הכבושים בשמן וביין, וכמובן עוד זיתים אחרים, שטעמם נימוח בפה ומצווה היא לטעום מהם בעמדנו סמוך לדוכן החמוצים (מובן שהטעימה היא בחינם). בטיפול ביתי נאות נקבל זיתים, שטעמם יהיה טוב יותר מטעם הזיתים הנמכרים בשוק. הבה וננסה לעשות זאת, שכן העניין פשוט וקל בסיכומו של מאכל.

החומרים הדרושים: 1 ק"ג זיתים שחורים או סגולים (ולדעתי עדיפים סגולים), חצי כוס שמן זית, ארבע כוסות יין חמוץ אדום, 4-6 כפות מלח בישול, 1-2 כפות מלח, צנצנת עם מכסה. **אופן ההכנה:** בכל זית סגול נחתוך 1-2 חתכים לאורכו בעזרת סכין חדה, וכבר אמרנו שאין כאן עבודה שהיא מעל יכולתנו, כך שתוך פחות ממחצית השעה נסיים את החיתוך. את הזיתים החתוכים נשרה בצנצנת שבה מים, ומדי יום ביומו נחליף את המים. ביום הרביעי להשריה נשטוף את הזיתים במים זורמים, נשטוף גם את הצנצנת ונחזיר את הזיתים לתוכה. נכין את תמיסת מי המלח ממלח הבישול יחד עם המים (המלח נמס ביתר קלות במים פושרים. או במים חמים). נשפוך אותה על הזיתים שבצנצנת ונסגור אותה היטב. אפשר לאטום את הצנצנת בעזרת ניילון, או נייר אלומיניום, שנניח על הצנצנת לפני שנסגור אותה במכסה. נשאיר את הזיתים בהשריה במשך חודש. בחלוף התקופה, נסנן את הזיתים מן המים, נשטוף את הצנצנת ונכין תערובת לכבישה, לכלי נפרד נשפוך את היין החמוץ, נוסיף 1-2 כפיות מלח שולחני דק ונבחש עד שהוא יתמוסס. נוסיף את שמן הזית, נערבב והתערובת מוכנה.

תערובת זו ניצוק על הזיתים בצנצנת ונסגור אותה שוב. נשאיר את הזיתים סגורים בצנצנת במשך שלושה שבועות בערך, ואז אפשר לפתוח אותה ולהתחיל לאכול את הזיתים. זיתים אלה יישמרו לאכילה במשך חודשים עד מספר שנים לפחות.

כיבוש זיתים למשך זמן רב

שיטה זו בדוקה ומנוסה, וניתן להשתמש בה כאשר מצוי בידינו עודף גדול של זיתים, ואנו חפצים להעבירם משנת שפע ודאית לשנים יבואו של חוסר, הן בכמות היבול והן בזמן העומד לרשותנו לעבודת מסיק הזיתים.

החומרים הדרושים: ראשית, נאסוף את כמות הזיתים שנרצה לשמר, מלח (עבור הכנת תמיסת מי מלח) וכלי לאחסון.



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

אופן ההכנה: לכלי האחסון שלנו נכניס זיתים שלמים ובלתי כתושים. נכין לחוד תמיסת מי מלח ונגסה אותה באמצעות הטבלת ביצה טרייה, אם הביצה צפה במי המלח, כשרק כיפתה הלבנה מבצבצת, כי אז סימן שהתמיסה מוכנה. אפשר להוסיף לתמיסת מי המלח גם כמה פלפלים חריפים. את כלי האחסון נסגור היטב, כאשר יישאר רק מקום מזערי לאוויר, ואז ישתמרו הזיתים במשך שנים עד להעברתם לשימוש (שיטה זו נהוגה גם בבתי החרושת לשימורים).

העברת הזיתים משימור לשימוש

ניקח את כמות הזיתים שנרצה להכין, מתוך כלי השימור, נחזור ונסגור אותו היטב. נכתוש את הזיתים שלקחנו ונשאיר אותם בכלי, ללא נוזלים, במשך שלושה ימים (כך, ממש ללא נוזל, כדי שהם יתייבשו). לאחר מכן אפשר להשתמש בזיתים לכל מטרה, כולל בישול.

זיתים מבושלים

השימוש בזיתים לבישול אינו נפוץ. אבל זה שינסה את טעמו של הזית בבישול, כמרכיב עיקרי או כתוספת לבישול, יתמכר לטעמו של הזית ושוב לא יניח לארוחות לעבור בפיו, בלא להכניס את הטעם המיוחד הזה לתבשילים. את הזית בבישול אפשר לקבל במבחר טעמים, העולה אף על זה של הזית הכבוש (וכאלה יש באמת הרבה!).

הזיתים יתקבלו כאן בטעם חריף או מתוק, עם מיץ עגבניות או רסק משומר, עם יין מתוק או חמוץ, עם חרדל, עם מיונית, בצירוף פטריות, בחביתה, עם גבינה צהובה, ועוד. הזיתים יכולים להיות קצוצים דק, או שלמים וללא חרצנים, ואין זה אלא מעט מזעיר מן המבחר האין-סופי של מאכלים ושל תבלינים הכרוכים בזית. כמובן, אפשר גם לאכול זיתים כמאכל עיקרי, ולאו דווקא כמאכל לוואי למאכלים אחרים.

החומרים הדרושים: 1 ק"ג זיתים שבורים וכבושים (אפשר מאלה ששמרנו לשימוש זמן רב), 2-1 עגבניות בינוניות רכות, 4-6 שיני שום בגודל בינוני, רבע כוס שמן, רבע כפית כרום, כחצי כפית פלפל שחור טחון, מיץ מחצי לימון.

מכשיר לכתשת שום: מכשיר זה נקרא בפי העם 'שום כוועצ'ער' על שום תפקידו העיקרי – הפיכת שיני השום על קליפתן לרסק שום נקי במעיכה אחת. אבל למכשיר זה, שהוא 'גדול' לכשעצמו, יש גם שימוש משני (שלגבינו כאן הוא העיקרי) והוא הוצאת הגלעינים מהזיתים.



קרן קיימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

המכשיר לכתישת השום מורכב משתי זרועות: על האחת מעין קשת מתכת בולטת (בלשון בדיחה קרויה זו 'אצבע הגליל'), ובתוך הזרוע השנייה יש עיבוי שבו חור מורחב ולו בית מעוגל המוביל אליו. נשים בחור המורחב זית על גלעינו, נביא את ראש הקשת המתכתית אל ראש הזית, נסגור את הידיות והנה הגלעין יוצא דרך החור שבידית, והזית נותר ללא גלעין. בעזרת מכשיר זה אפשר להוציא בנקל כמות גדולה של גלעינים מן הזיתים. אם אנו בשדה, ואין בידינו את מכשיר הפלא האמור לעיל, אפשר לקלוף את בשר הזית מהגלעין בעזרת סכין חדה. אך אפשר גם לחבוט בזיתים בעזרת פטיש עץ, או אבן שטוחה, ולהוציא ביד את הגלעינים.

אופן ההכנה: תחילה נוציא את גלעיני הזית בעזרת ה'שום כוועצ'ער', ואם מכשיר זה אינו מצוי בידינו, נחבוט בזיתים בקרש או באבן, וביד נוציא את הגלעינים. את הזיתים ללא הגלעינים נכניס לכלי בישול, נמלאו במים ונביאם לרתיחה. לאחר שרתחו המים נשפוך אותם, וכך נחזור ונעשה פעם או פעמיים. ההרתחות החוזרות הללו יוציאו את הטעם המריר שבזיתים (נסו נא פעם לטעום זית ללא הרתחה!), ולאחר ההרתחה השלישית נסנן את הזיתים מהמים וניגש לבישול עצמו.

נכין רסק מהעגבניות הבשלות (אם אפשר לקלפן לפני הריסוק עדיף). את הרסק נשים בסיר, נוסיף מעט שמן, נכסה במכסה ונאדה את הרסק על אש נמוכה במשך שעה. נערבב את הרסק מדי פעם במשך הבישול, ולבסוף יתקבל בידינו רסק דק וחלק. את שיני השום שבידינו נכתוש או נקצוץ דק, ונוסיף אותן לרסק העגבניות.

אם מכשיר 'השום כוועצ'ער', ישנו בידינו, נשים את שיני השום בלי לקלפן ב'בית השום', ונסגור את הידית השנייה בזהירות על השום. עתה נחזיק את שתי הידיות בידנו האחת ונסגור בכוח כך שהידיות יילחצו, והנה שיני השום עברו ממצב של שיניים בלתי קלופות למצב של רסק שום נקי. כדאי שהמכשיר יהיה אתנו דרך קבע, שכן יש לו עוד שימושים רבים. לאחר שהוספנו את השום לרסק העגבניות המתבשל, נערבבם ותוך ערבוב נוסיף את הזיתים בלי הגלעינים לרסק, ונמשיך לבשל במשך שעה על אש נמוכה. לקראת סוף הבישול נסחט גם מיץ ממחצית הלימון לתוך הסיר. מדי פעם נבחש וכך נבטיח, כי התבשיל לא ייחרך ולא יידבק לתחתית הסיר, וכתום הזמן התבשיל מוכן לאכילה.

הדרן של עצות: עם תחילת הבישול, אפשר להוסיף לתבשיל גם כמה נתחי בשר, החתוכים לחתיכות קטנות (בגודל חתיכות גולאש), ואז יקבלו אלו את הטעם המיוחד של הזיתים.



קרן קימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער המחלקה הפדגוגית אתר "חלון ירוק"

בטיול בשדה אפשר להוסיף לתבשיל, בערך במחצית הזמן של הבישול וכעבור מחצית השעה של בישול, גם קופסת בשר גולאש, או נתחי בשר עוף. אין להוסיף את תוכן קופסת הבשר בתחילת הבישול, שכן הבשר כבר התבשל, ואין להוסיף זאת בסוף הבישול, כי אחרת לא ייספג טעם הזיתים בבשר. קופסת פטריות משומרות (את המיץ שבו הן שריות צריך לשפוך) תהווה תחליף מצוין לבשר לצמחונים שבינינו. מעט שומר קצוץ דק יוסיף טעם חריף ומיוחד לתבשיל, וגם פלפלת חריפה אחת או שתיים יעשו את תבשיל הזיתים למטעם ומתאבן יוצא דופן. את הזיתים ללא הגלעינים אפשר גם לקצוץ דק, ואז אפשר לעשות מהתבשיל מילוי לכריך. אפשר גם לטגן 1-2 בצלים בנפרד, להוסיפם לתבשיל והם ישנו כליל את טעמו, וכדאי לנסות. אפשר גם לערבב באורז ולהגיש כמנה עיקרית, ואפשר גם לערבב באורז ולמלא אתו פלפלים, קישואים, חצילים, בצלים ועוד ממולאים שונים. את התבשיל אפשר לשמור בקירור, ומדי פעם להוציא את הכמות הדרושה לנו, לחממה ולהגיש. בקירור, עם סגירה אטומה בכלי אחסון, אפשר להחזיק את התבשיל כדי שבוע ויותר בלי שטעמו יפוג. כדאי ורצוי לנסות.

קליעת סלים מנצרי זית

כאשר נעבור ליד חורשות זיתים, או ליד עצי זית בודדים, נראה כי סמוך לגזע גדלים נצרי זית, שצורתם היא שרביטים ארוכים וישרים. נצרים אלה מגיעים לעתים לאורך של 1.5 מטר ואף יותר. עיקר שימושם של נצרים אלה הוא מאז ומתמיד לריבוי הזיתים, והם משמשים כשתילי זית.

גם אנו יכולים להשתמש בשתילים אלה לגינתנו, ולהלן ההוראות להוצאתם מהאדמה. חופרים ליד הנצרים בזהירות, כדי לא לפגוע בתחילת ההשתרשות שלהם, ואחר כך בעזרת מזמרה, או כלי חד אחר, חותכים בהם חתך חלק ומעבירים אותם לבית גידול אחר. מעץ, שייראה לנו משובח במיוחד, כדאי לקחת נצרים ולהשרישם בחצרנו. הזית הוא עץ פרי, אך הוא גם מעצי הנוי הדקורטיביים ביותר, עד שמוסדות רבים משתבחים בו בגינתם, ומדוע לא יהא בחצרנו?

הנצרים הצומחים ליד הגזע מהווים לו מטרד, כי הם יונקים את לשד העץ, ובלשון העממית הם מכונים בשם 'חזירים'. החקלאים, המעבדים את כרמי הזית, נוהגים לעקורם ולחתוך אותם קרוב לאדמה, ככל הניתן, כדי למנוע מהם צמיחה מחודשת. הפלחים הערביים



קרן קיימת לישראל, האגף לחינוך ולנוער
המחלקה הפדגוגית
אתר "חלון ירוק"

משתמשים בנצרים בשל גמישותם ורכותם, והם נוהגים להכין מהם סלים וסלסילות, מחצלות שונות ושאר עבודות קליעה.

אין לנו בנמצא נצרים, הטובים יותר מנצרי הזיתים לקליעה. הם חזקים ביותר, אך גם גמישים להפליא, והמתחילים במלאכת הקליעה ימצאו כאן מלאכה נוחה.