

מסיק הזיתים – מהעץ ועד הבקבוק

עונת המסיק בסתיו, אחרי הגשם הראשון.

שנה בחיי עץ הזית

1. אביב: העץ פורח בפרחים לבנים קטנים.
2. סוף האביב: מופיעים פירות קטנטנים.
3. קיץ: הפירות גדלים ומתמלאים בשמן.
4. סתיו: אחרי הגשם הראשון יוצאים למסיק.
5. חורף: גוזמים ענפים, והעץ נח.

הידעתם? עץ הזית ירוק־עד – העלים נשארים עליו כל השנה.



המסיק

- מנערים את הענפים או קוטפים ביד.
- הזיתים נופלים לרשתות שפרושות על הקרקע.
- בכפרים הערביים בארץ המסיק הוא אירוע משפחתי: כל המשפחה יוצאת יחד.



בית הבד – 6 תחנות

01



מסיק

02



ניקוי ושטיפה – מפוח מעיף עלים וענפים, ואז שוטפים במים.

03



ריסוק וגריסה – טוחנים את הזית השלם, כולל הגלעין, לעיסה אחידה.

04



ערבול (מלקסציה) – ערבוב איטי: טיפות שמן קטנות מתחברות לגדולות.

05



הפרדה (כבישה קרה / צנטריפוגה) – מפרידים את השמן מהמים ומהציפה, בלי חימום.

06



סינון ואחסון – במכלי נירוסטה שמגינים מאור ומאוויר.

מה זה "כתית מעולה"?



- שמן שמופק בכבישה קרה: בלי חום ובלי חומרים כימיים.
- כך נשמרים האיכות והוויטמינים.
- את הגלעין לא זורקים – טוחנים אותו עם הזית.

כמה זיתים לבקבוק?

מכל 5 ק״ג זיתים יוצא בערך ליטר שמן אחד.

דוגמה: ל־3 ליטר שמן צריך 3 × 5 = 15 ק״ג זיתים.

הגפת (מה שנשאר) משמשת לחימום, לדשן ולמספוא.



כובשים זיתים בבית

1. חורצים חריץ בכל זית (או דופקים עליו קלות).
2. משרים במים מתוקים כשבוע, ומחליפים את המים כל יום.
3. מי מלח 10%: 100 גרם מלח גס לכל ליטר מים (4 ליטר = 400 גרם). מוסיפים לימון, שום ועלי דפנה.
4. שכבת שמן זית למעלה אוטמת מפני האוויר ומונעת עובש.
5. מחכים בסבלנות כמה שבועות.



במים רגילים, בלי מלח, הזיתים יירקבו.

טיפ מהסבתות: ביצה שצפה במי המלח – סימן שיש מספיק מלח.

הידעתם? החומר המר בזית נקרא אולאורופאין.

ירוק או שחור?





- זיתים ירוקים ושחורים גדלים על אותו עץ.
- הירוק צעיר; כשהוא מבשיל, הוא משחיר.

זני זיתים



סורי: ותיק ונפוץ בארץ, שמו בא מהעיר צור. טעם עז וחריף.



ברנע: פותח בישראל. עמיד, יבול גבוה, שמן בטעם עדין.



מנזנילו: ספרדי, "תפוח קטן". זית ירוק עגול לאכילה.



פיקואל: מאנדלוסיה שבספרד. פרי בצורת חץ, עשיר בנוגדי חמצון.



ארבקינה: ספרדי. שמן עדין ומתקתק.



קורנייקי: יווני. פירות קטנטנים, שמן ירוק וארומטי.

הזית בתנ"ך ובחגים



- הזית הוא אחד משבעת המינים: "אֶרֶץ זֵית שֶׁמֶן וּדְבָשׁ".
- את מנורת בית המקדש הדליקו ב"שֶׁמֶן זַיִת זָךְ כָּתִית לַמָּאוֹר".
- חנוכה: פך שמן קטן הספיק להדלקה שמונה ימים.
- הר הזיתים נמצא בירושלים.



הזית – סמל



- בסמל מדינת ישראל: מנורה, שני ענפי זית והמילה "ישראל".
- בשנת 2021 נבחר הזית לעץ הלאומי של ישראל.
- באגדה היוונית האלה אתנה נתנה לתושבי אתונה עץ זית, והם העדיפו אותו על המתנה של פוסידון.



שמן זית ובריאות

עשיר בנוגדי חמצון ומסייע להורדת לחץ הדם.

שומרים אותו בבקבוק כהה, בארון חשוך וקריר.

האויבים של השמן: אור, חום ואוויר.

לא רק לאכול





- סבון שכם המפורסם עשוי משמן זית.
- בעבר הדליקו בבתים נרות חרס עם שמן זית ופתילה.
- ספרד היא המדינה שמייצרת הכי הרבה שמן זית בעולם.

בואו נשחק!

מתחת למצגת זו תמצאו משחקים - שחקו להנאתכם. ברם תצליחו לכלות את הקוד בתעלומת בית הבד?

"מסלול בית הבד" ו"תעלומה בבית הבד"