

שמן עמוק

כתית רגיל: מכיל עד 3.3% חומצות חופשיות. שמן זה לא מצריך סימון מיוחד אולם הוא משווק לעתים כ-שמן "לבישול, אפיה וטיגון".

שמן זית מזוכך: זהו שמן שרמת החומציות שלו הורדה למקסימום של 0.3%. שמן זה עבר זיקוק באמצעות שימוש בחום ובחומרים כימיים. אמצעים אלה מגדילים את כמות השמן המופקת, אך פוגעים בטעם, בצבע האופייני, בריח ובתכולת המינרלים של השמן. לשמן זית מזוכך צבע צהוב ואינו

בעל ריח אופייני לשמן זית, שמן זית: זהו שמן זית שהופק על ידי ערבוב של שמן זית כתית עם שמן זית מזוכך. הוא בעל חומציות מרבית של עד 1.5%.

שמן גפת-זית מזוכך: זהו שמן זית שהופק על ידי מיצוי של זיתים או גפת זיתים. המיצוי נעשה על ידי המסה והשמן עובר זיכוך בסוף התהליך.

שמן גפת-זית: זהו שמן גפת-זית מזוכך שעורבב עם שמן זית כתית.

שמן זית זך: זהו שמן זית באיכות ירודה המשמש רק למאור וקוסמטיקה ובגלל שהוא מכיל חומרים כימיים הוא אסור למאכל אדם.

שמיני הזית בשמנים שמקורם אינו פרי הזית ובכלל כשמפיקים שמן זית מפסולת הגפת שעלולה להיות רעילה ושמשמשת בימים כתיקונם להפקת תמרוקים ושמיני מאור.

איך בכל זאת תדעו ששמן הזית איכותי ויותר מכך אמיתי? מועצת הצמחים ממליצה לרכוש שמני זית ישראלים הנושאים את תו האיכות החדש לשמן הזית הישראלי (ראו תמונה). שמנים אלו נמצאים בפיקוח ענף הזית במועצת הצמחים והתו הישראלי נועד להבטיח לצרכן שמן זית איכותי.

ובכלל כדאי שתדעו ש-תו התקן, ת"י 191 של מכון התקנים הישראלי, מהדורת 1998, מגדיר את שמני הזית כך:

שמן זית כתית: זהו שמן שהופק בכבישה קרה באמצעות דחיסה והידוק בלבד, בטמפרטורה של 27 מעלות צלזיוס.

כתית מעולה: שמן באיכות הגבוהה ביותר ורמת החומציות שלו אינה עולה על 1.0%.

כתית: שמן באיכות גבוהה, נבדל משמן "כתית מעולה" בכך שרמת החומציות שלו יכולה להגיע עד 2.0%.



כיצד לוודא ששמן הזית שלכם איכותי וראוי למאכל אדם?

שמואל מולדובן

שמיני זית המשווקים ע"י החברות "איבו" ו"חוסן" התגלו כבלתי ראויים למאכל אדם. כך נחשף לאחרונה בתוכנית כלבוטק.

שמן הזית הוא אחד מהשמנים היותר איכותיים בשימוש המטבח המזרח תיכוני בכלל ובמטבח הישראלי בפרט ומקומו אינו נפקד ממטבחם של שפים ברחבי העולם.

לשמן הזית סגולות בריאותיות רבות כמו הקטנת ה-LDL, מניעת מחלות לב, מחלות דם ובעיות בכלי הדם כמו טרשת עורקים, הוא אופטימאלי לספיגת סידן, הוא מסייע להגנה בפני התפתחות תאים סרטניים ולא תאמינו הוא מסייע גם למניעת בליה והזדקנות גוף האדם.

הפרת אמון הציבור בסגולות הרפואיות והקולינאריות של שמן הזית שנמכר בישראל על ידי החברות "איבו" ו"חוסן" הם הסיבות שהעלו את חמתו של הציבור הרחב וציבור השפים שכבר לא יודע אם להאמין בתווית המודבקת על בקבוק שמן הזית, כי מסתבר ששמן הזית יכול בהחלט להזיק יותר מאשר להועיל, כשבעלי העסקים חומדים ממון עוסקים בפלילים ומערבבים את

שמן עמוק

כיצד לוודא ששמן הזית שלכם איכותי וראוי למאכל אדם?

שמואל מולדובן

שמני זית המשוקים ע"י החברות "איבו" ו"חוסן" התגלו כבלתי ראויים למאכל אדם. כך נחשף לאחרונה בתוכנית כלבוטק.

שמן הזית הוא אחד מהשמנים היותר איכותיים בשימוש המטבח המזרח תיכוני בכלל ובמטבח הישראלי בפרט ומקומו אינו נפקד ממטבחם

של שפים ברחבי העולם. לשמן הזית סגולות בריאותיות רבות כמו הקטנת ה-LDL, מניעת מחלות לב, מחלות דם ובעיות בכלי הדם כמוטרשת עורקים, הוא אופטימאלי לספיגת סידן, הוא מסייע להגנה בפני התפתחות תאים סרטניים ולא תאמינו הוא מסייע גם למניעת בליה והזדקנות גוף



האדם.

הפרת אמון הציבור בסגולות הרפואיות והקולינאריות של שמן הזית שנמכר בישראל על ידי החברות "איבו" ו"חוסן" הם הסיבות שהעלו את חמתו של הציבור הרחב וציבור השפים

שכבר לא יודע אם להאמין בתווית המודבקת על בקבוק שמן הזית, כי מסתבר ששמן הזית יכול בהחלט להזיק יותר מאשר להועיל, כשבעלי העסקים חומדים ממון עוסקים בפלילים ומערבבים את שמני הזית בשמנים שמקורם אינו פרי הזית ובכלל כשמפיקים שמן זית מפסולת הגפת שעלולה להיות רעילה ושמשמשת בימים כתיקונם להפקת תמרקים ושמני מאור. איך בכל זאת תדעו ששמן הזית איכותי ויותר מכך אמיתי? מועצת הצמחים ממליצה לרכוש שמני זית ישראליים הנושאים את תו האיכות החדש לשמן הזית הישראלי (ראו תמונה). שמנים אלו נמצאים בפיקוח ענף הזית במועצת הצמחים והתו הישראלי נועד להבטיח לצרכן שמן זית איכותי.

ובכלל כדאי שתדעו ש-תו התקן, ת"י 191 שלמכון התקנים הישראלי, מהדורת 1998, מגדיר את שמני הזית כך:

שמן זית כתית: זהו שמן שהופק בכבישה קרה באמצעות דחיסה והידוק בלבד, בטמפרטורה של 27 מעלות צלזיוס.

כתית מעולה: שמן באיכות הגבוהה ביותר ורמת החומציות שלו אינה עולה על 1.0%.

כתית: שמן באיכות גבוהה, נבדל משמן "כתית מעולה" בכך שרמת החומציות שלו יכולה להגיע עד 2.0%.

כתית רגיל: מכיל עד 3.3% חומצות חופשיות. שמן זה לא מצריך סימון מיוחד אולם הוא משווק לעתים כ-שמן "לבישול, אפיה וטיגון".

שמן זית מזוכך: זהו שמן שרמת החומציות שלו הורדה למקסימום של 0.3%. שמן זה עבר זיקוק באמצעות שימוש בחום ובחומרים כימיים. אמצעים אלה מגדילים את כמות השמן המופקת, אך פוגעים בטעם, בצבע האופייני, בריח ובתכולת המינרלים של השמן. לשמן זית מזוכך צבע צהוב ואינו בעל ריח אופייני לשמן זית,

שמן זית: זהו שמן זית שהופק על ידי ערבוב של שמן זית כתית עם שמן זית מזוכך. הוא בעל חומציות מרבית של עד 1.5%.

שמן גפת-זית מזוכך: זהו שמן זית שהופק על ידי מיצוי של זיתים או גפת זיתים. המיצוי נעשה על ידי המסה והשמן עובר זיכוך בסוף התהליך.

שמן גפת-זית: זהו שמן גפת-זית מזוכך שעורבב עם שמן זית כתית.

שמן זית זך: זהו שמן זית באיכות ירודה המשמש רק למארוקוסמטיקה ובגלל שהוא מכיל חומרים כימיים הוא אסור למאכל אדם.

הכוס המלאה | מרטל Grape-Man מבית איש הענבים grape-man.com



שאינסורטוק

כוס השמן שלנו

באמצעות הקפדה על תו איכות וקנייה ממגדלים מוכרים אפשר להימנע מזיופים ולצרוך שמן זית ישראלי איכותי

התחקיר שהציג זיופים של שמן זית בתכנית "כלבוטק" העלה למודעות את הנושא הרגיש. שמן זית הוא מוצר בעל תהליך ייצור יקר: הזית מגודל בתהליך גידול קפדני, והפקת (אצירת) שמן זית מצריכה מהירות, דיוק ובקרה באמצעות בדיקות מעבדה קפדניות ויקרות. משום כך יש יחס ישר בין איכותו של שמן הזית למחירו. כדי לא ליפול על שמן זית מזויף יש להקפיד לקנות מוצרים בעלי תו איכות או תו תקן. רוב היצרנים הקטנים מבוקרים על ידי תו האיכות של ענף הזית במועצת הצמחים, ואילו היצרנים הגדולים מחזיקים בתו התקן הוותיק של מכון התקנים, המבוסס על התקן האירופאי. בשני המקרים מתבצעת בקרה לאורך כל תהליך ייצור שמן הזית. בכל מקרה רצוי לרכוש שמן זית ממקור ידוע, שעל תוויתו מצוינים בהרחבה תכולת השמן ואיכותו. לפי ההגדרות של תקן האיחוד האירופאי, שמן כתית מעולה יהיה בעל חומציות מרבית של 0.8 אחוז ושמן כתית יהיה בעל חומציות מרבית של 2 אחוזים. חומציות נמוכה היא ערובה לאיכות השמן ולבריאותו. התקן האירופאי מתייחס גם לטעם שמן הזית וקובע כי שמן זית כתית מעולה חייב לעמוד בקריטריונים קבועים של טעם.

הצריכה המקומית

צריכת שמן הזית בישראל בקרב האוכלוסייה היהודית היא 2-2.5 ליטרים בשנה, לעומת כ-18 ליטרים לנפש בשנה בספרד ויוון. עם העלייה במוודעות לתכונותיו הבריאות של שמן הזית, שהוכחו במחקרים רבים, חלה עלייה בצריכה. הייצור הישראלי לא הצליח לעמוד עד כה בביקוש, והיה צורך לייבא 30-40 אחוז מהתצרוכת. ייתכן שהשנה הייצור בארץ יספק סוף סוף את הביקוש.

כיום מגודלים בישראל כ-20 זנים שונים של זיתים שמהם מייצרים שמן זית זני או בלנד (ערבוב זנים). ערביי ישראל וכן הצירקסים מייצרים שמן זית בעיקר מהזנים הסורי והנבאלי. הזן הסורי מריר וחרף מאוד, וזהו שמן הזית שהתרגלנו לצרוך, אבל קיים מגוון גדול בהרבה. הזנים הבולטים אצל יצרנים אחרים כוללים מלבד הזן הסורי זנים מאגן הים התיכון, כמו פיקואל, לצינו, קורנייקי, פישולין, קורטינה, ארביקונה, פרונטוויז ואף שני זנים בפיתוח ישראלי - ברנע ומעלות. האדמה, האקלים ותנאי הגידול משפיעים מאוד על התוצר הסופי, ולכן ייתכן ששמן זית מזן ברנע במרכז הארץ יהיה שונה משמן מזן זה המיוצר מזיתי הצפון.

משקיעים באיכות

עדיף לצרוך שמן זית ישראלי, לא רק בגלל הרצון להשקיע במוצרים כחוללבן, אלא משום שעיקר היבוא כולל עודפי ייצור ישנים. כמו כל מוצר מזון, גם לשמן זית יש תאריך תפוגה, בדרך כלל שנה עד שנה וחצי מתאריך המסיק, וחשוב לבדוק שהתאריך מופיע על הבקבוק. יאיר גולן, מבעלי יצרנית שמן הזית כרמי גולן בדרום רמת הגולן, ממליץ לא להתפתות לקנות כמויות גדולות של שמן זית כדי להזיל מחירים, אלא לקנות רק את הכמות שצורכים. שמן זית מתחמצן עם הזמן, ועדיף להשקיע בשמן מאיכות טובה שתישמר לאורך השימוש. חשבו לדעת

שאינו קשר בין איכות השמן לצבעו ולצלילותו. לעומת זאת, ריח של אדמה, עובש או חומצה מעיד על קלקול השמן.

ישראל שופעת בתי בד ומגדלים, ועדיף לקנות מיצרן מוכר ולא להתפתות לשמן זית בבקבוקי פלסטיק משומשים הנמכר על ידי מגדלים קטנים וחובבים. "חשוב לשמור את שמן הזית בקופסאות פח אטומות או בבקבוקי זכוכית כהה, מפני שפלסטיק מתפרק במגע עם השמן ועלול ליצור תרכובות מזיקות", מזהיר אהוד סוריאנו, מיצרנית שמן הזית ארץ גשור בקיבוץ גשור שבדרום רמת הגולן. גם חשיפות של השמן לאור חזק או למקור חום לאורך זמן פוגעות באיכותו. יש לשמור שמן זית בארון קריר ולהקפיד על אטימה טובה.

זה הזמן להפריך את המיתוס כי שמן זית אמיתי נקרש במקרר. לכל זן זית יש הרכב חומצות ותכולת מים המאפיינים אותו, ויש שמנים שרק בטמפרטורות נמוכות מאוד יהפכו למוצקים. בניגוד לתמונה המוכרת של משפחות העורכות מסיק ידני בין עצי הזית, יצרני השמן המקצועיים מבצעים מסיק מכני באמצעות מכונה הנקראת "מנערת" או "בוצרת". בזכות המסיק המכני הזיתים אינם נפצעים והם מגיעים לבית הבד זמן קצר לאחר מסיקתם, כך שהם אינם נפגמים ואינם עוברים תהליכים כימיים טבעיים (התחמצנות) המורידים את איכות שמן הזית.

חדשות וחיידושים



שמן טוב

תחרות טרה אוליבו המתקיימת החודש בודקת איכויות של שמני זית מכל העולם

תחרות טרה אוליבו הרביעית, שמתקיימת ב-2010 ביוני בירושלים, מעוררת עניין בינלאומי וצפויה לארח לא פחות מ-4000 שמני זית מרחבי העולם. לצד נציגות ותיקות ויצבות כמו ספרד, איטליה וצ'ילה יוצגו בתחרות שמני זית מיפן, מקרואטיה ומאורוגוואי. בתחרות שופטים מיטב טועמי שמן הזית מכל העולם. בתחרויות עבר זכו לשבח בתי בד איכותיים כמו אליעד מרמת הגולן ומשק יובל מכרם מהר"ל. עם עליית הצריכה של שמן זית בישראל, שגררה במקביל את גדילת היקפי המכירה של שמני זית מזויפים, עולה חשיבותה של התחרות, המעניקה תו איכות לשמני הזית הטובים ביותר.

מר בפה

למרות התנגדות המבשלות, ועדת הכספים של הכנסת אישרה מס קנייה מוגבר של 4.19 שקלים לליטר בירה

מאבק המבשלות נגד העלאת מס הקנייה על הבירה נכשל, לפחות לפי שעה. ועדת הכספים של הכנסת אישרה בחודש שעבר את הצו שיצא ביולי 2012, שלפיו שיעור מס הקנייה יהיה 4.19 שקלים לליטר, עלייה של יותר משני שקלים לעומת שיעור המס הקודם. בעקבות זאת צפוי כל בקבוק בירה להתייקר ב-66 אגורות. לדברי משרד האוצר, הצו הוסיף לקופת המדינה כ-250 מיליון שקלים בשנה. אף שהמס על הבירה גבוה במיוחד, שיעור מס הקנייה על משקאות חריפים כמו וודקה וויסקי, המכילים 40 אחוז אלכוהול, לא השתנה, ונוצר מצב אבסורדי שמשלם יותר לקנות משקאות בעלי אחוז אלכוהול גבוה יותר. מס הקנייה הגבוה פוגע בעיקר במבשלות הבירה הקטנות שהתרבו בישראל בשנים האחרונות. נחזיק אצבעות למאבק הציבורי הנמשך בנושא, שהתפתח בין היתר לקמפיין אינטרנטי.



תצלומי יח"צ

טעימות

צוות איש הענבים טעם שמני זית והנה המלצותיו

1 שמן זית בלנד, יד מרדכי

שמן זית כתית מעולה, רענן ומאוזן בטעמו. שילוב הזנים יוצר חריפות מתונה, ארומה וטעם פירותיים ומעודנים. מומלץ לתיבול של סלטים ומנות קרות וכן לבישול, לאפיייה ולטיגון. מחיר: 45.49 שקלים לבקבוק של 750 מ"ל

2 שמן מזן לצ'ינו, ארץ גשור

זן נפוץ מאוד באיטליה, ובעיקר בטוסקנה, בעל ארומה רעננה אך לא עוצמתית. זהו שמן זית הרמוני, בעל טעם חמאתי ואגוזי. הוא אינו מריר וחריפותו מורגשת בשלב מאוחר בפה. מתאים לבישול, לטיגון ולתוספת לרטבים. מחיר: 50 שקלים לבקבוק של 750 מ"ל

3 שמן מזן סורי, משק שרוני

שמן זית בעל ארומה עשבונית מעודנת המלווה בריח מנטה עדין. השמן מריר, חריף מאוד ודליל יחסית. מחיר: 40 שקלים לבקבוק של 750 מ"ל

4 שמן מזן פישולין, משק יובל

שמן זית מזן שמקורו בלנדוק שבצרפת. בעל ארומה עשבונית ומלווה בניחוחות של תה שחור ודבש. זהו שמן זית עוצמתי שטעמו משלב מרירות וחמאתיות, פיקנטיות בחך וחריפות מתפרצת. מחיר: 45 שקלים לבקבוק של 1 ליטר

5 שמן מזן ארבקינה, פרג

שמן זית מזן ממוצא ספרדי בעל ארומה נעימה וחריפה שאפשר לזהות בה ניחוחות של עלי רוקט. ומרקם חלק. מתאים לתיבול, לטיגון ולאפיייה. מחיר: 39 שקלים לבקבוק של 750 מ"ל

6 שמן מזן סורי, מסיק

שמן זית דומיננטי מאוד ומריר, עם חריפות עוצמתית בחלקו האחורי של הפה כמה שניות לאחר הטעימה. ריחו עשבוני ומעקצץ ומזכיר מעט פלפל ירוק. מחיר: 45 שקלים לבקבוק של 750 מ"ל