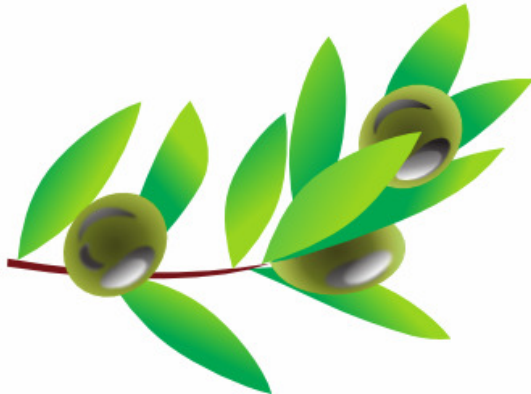




## מסיק זיתים – שאלות בבוטניקה



קראו בויקפידיה או בכל מקור מידע אחר, וענו על השאלות הבאות:

1. מהי פוטוסינתזה?

---

---

---

---

---

---

---

---

2. מהם אנטי אוקסידנטים?

---

---

---

---

---

---

---

---

שמן זית מופק מעץ הזית. איכות השמן תלויה מאוד בשלב הבשלת הזית, בכפרים רבים בארץ מוסקים את הזיתים בעודם ירוקים. זיתים אלו לא הגיעו לדרגת ההבשלה ולא ניתן להפיק מהם את מלוא תכולת השמן.

זהו שלב בוסרי בו טרם הסתיים תהליך הפוטוסינתזה. כושר השתמרותו של השמן בשלב זה הוא נמוך, הוא נוטה להתקלקל מאחר ותהליך הפוטוסינתזה עדיין נמשך בו. השמן יהיה אומנם בעל חמיצות נמוכה, אך טעמו יהיה חריף ומריר וצבעו-ירוק כהה.

גם זיתים שחורים אינם ראויים לייצור שמן. הם בשלים יתר על המידה, לכן איכות השמן נמוכה והשמן ללא אנטי אוקסידנטים.

רצוי למסוק את הזית בתחילת שלב ההבשלה, בו הזית בגוון שבין ירוק לשחור. בשלב זה הזיתים יכלו את מירב האנטי-אוקסידנטים.

שמן איכותי יהיה בגוון ירוק ענבר, נוטה לצהוב. גוון ירוק לגמרי מעיד על הפקת השמן מזיתים ירוקים בשלב הבוסרי שלהם והתוצאה- השמן מחמיץ.

בארץ מועד המסיק נקבע לאחר הגשם הראשון, בחודשים ספטמבר-אוקטובר, ונמשך עד חדש ינואר.

### קיימות 3 שיטות למסיק זיתים:

**נקיפה** - מכים במוט את הענפים כדי להפיל את הזיתים. שיטה זו נהוגה בעיקר במגזר הערבי והיא משמשת רק למסיק זיתי שמן. המסיק בשיטה זו אינו טוב מפני שהוא פוגע בפרי ובעץ כאחד.

**חליבה** – השיטה הנכונה למסיק. בשיטה מושכים את הפרי לאורך הגבעול.

**קטיף מכני**- שיטת מסיק הזיתים על-ידי נענוע מכני של העץ (מכונה המופעלת באמצעות טרקטור).

הפרי הקטוף נאסף בכלי קיבול מאווררים למניעת תסיסה.