



הפקת שמן זית – הבנת הנקרא

הפקת שמן זית נקראת "עצירה" ונעשית בבית בד, הנקרא כך על שם הבד הגדול- קורת עץ כבדה שבעזרתה היו סוחטים את רסק הזיתים. שמן זית איכותי עוצרים בסחיטה במכש, ללא חימום וללא חומרים כימיים. תהליך זה נקרא "כבישה קרה". שמן זית המכונה 'כִּתִּית' הוא שמן שהופק אך ורק בתהליך של עצירה בכבישה קרה.

בתהליך עצירת השמן שלושה שלבים עיקריים:

1. שבירה וריסוק של הזיתים. 2. סחיטת הזיתים המרוסקים. 3. הפרדת השמן מן המ'הל.

בעבר נעשו שבירת הזיתים וריסוקם במִפְרָכָה. זהו מתקן שבו מונחים הזיתים על משטח תחתון עגול, וגלגל אבן גדול וכבד סובב ודורס את הזיתים. את הזיתים המרוסקים מלאו ב'עֵקְלִים', סלים שטוחים מיוחדים לעניין זה. העקלים המלאים הוכנסו למכש לסחיטת השמן מן הזיתים. קורת בית הבד שהועמסה באבנים שמשה כמנוף לסחיטת הזיתים. מאוחר יותר נכנס לשימוש מכש בורגי ולאחרונה משמש מְכַבֵּש הַיֶּדְרָאוּלִי. הנוזל המופק הוא תערובת של שמן ומים, ונקרא מ'הל. לאחר שהנוזל המעורב שוהה זמן מסוים במכלים, נפרד השמן מן המים, וצף על פני המוהל.

בבתי בד חדישים התהליך מהיר יותר ונעשה במכונות סגורות. הזיתים עוברים במתקן שטיפה והפרדת העלים, משם למכונה המרסקת את הזיתים. דייסת הזיתים המרוסקים מוזרמת במנות למכש הסוחט את הזיתים בפעולה מהירה בלחץ גבוה. הנוזל שנסחט מוזרם לצנטריפוגות הפרדה המפרידות את השמן מן המוהל.

אפשר להפיק שמן גם בדרך של חימום הזיתים לטמפרטורה של למעלה מ-35 מעלות ולאחר מכן סחיטתם. תהליך זה נקרא "כבישה חמה" והשמן המופק באמצעותו הוא פחות איכותי. קיימת שיטה אחרת לעצירת השמן ללא כבישה, בה הזיתים מרוסקים עד למצב של עיסה, מוכנסים לכלי ומכוסים במים. לאחר המתנה מספקת, השמן צף על פני המים. ניתן גם להפריד את השמן מן המים בְּצִנְטְרִיפּוּגָה, כמו בשיטות אחרות, וכך לחסוך זמן.

הפסולת הנשארת מהזיתים לאחר שהפיקו מהם את השמן נקראת גֶּפֶת. הגפת משמשת חומר לבעירה, למאכל בהמות, לדשן ולתעשיית סבון.

הסבירו את המושגים הבאים:

1. כִּתִּית
2. מִפְרָכָה
3. כִּתִּית
4. מ'הל
5. מְכַבֵּש
6. צִנְטְרִיפּוּגָה
7. גֶּפֶת

קראו בויקיפדיה או כל מקור אחר והסבירו מהו מְכַבֵּש הַיֶּדְרָאוּלִי:
