

הזית הוא עץ ירוק-עד בעל תוחלת חיים ארוכה (עד מאות שנים). נוף העץ רחב, הזיתים נחשבים למזון בריא מאד וכן שמן הזית המופק מהם.

■ תוצרים |

- שמן למאכל - שמן הזית משמש לתיבול, בישול וטיגון.
- שמן למאור - בעת העתיקה שימש שמן הזית לתאורה.
- סבונים ותמרוקים - שמן הזית משמש להכנת סבונים ותמרוקים. בתקופת המקרא השתמשו בו גם בטקסים חשובים, כמו משיחת המלך, הכוהן וכלי המקדש.

■ מסיק הזיתים | עונת המסיק של הזית חלה בסתיו עד תחילת החורף. קיימות כמה שיטות מסיק:

- המסיק הידני זוהי הדרך המסורתית לקטיף זיתים, והיא עדיין מקובלת בישראל ובמקומות רבים בעולם. פורסים יריעות מתחת לעץ ומפילים את הפרי בעזרת מכות מקל, ואז אוספים את הפרי.
- מסיק בעזרת מכונה בשיטת הניעור על ידי מכונה בשם 'מנערת', המנערת את הענפים כך שהזיתים נופלים על יריעות שהניחו מתחת לעץ, או בשיטת השאיבה (מכונה נוסעת לאורך השורות במטע ושואבת את הפרי).

■ הפקת השמן | הפקת השמן נעשית בבית בד. בעבר היו מכניסים את הזיתים בין שתי אבנים גדולות וכבדות השוכבות זו על גבי זו הנקראות אבני רחיים. כיום התהליך נעשה בעזרת מכונות.

■ הזית כסמל | הזית הוא סמל השלום, הוא מופיע בסמל המדינה לצד המנורה וגם בסמלי חיילות צה"ל והמשטרה.



■ בית בד

הכרת תכונות הזית

- השמן קל יותר מן המים
 ערבוב שמן ומים בכוס.
 אפשר לשם השוואה לבדוק ערבוב מים עם נוזלים אחרים - חלב, מיץ.
- השמן משמש להדלקת אש
 הדלקת פתיל בתוך שמן זית.



פעילות

כבישת זיתים

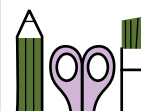
חומרים:

- קילו זיתים ירוקים.
- 50 גרם (רבע כוס פחות כף) מלח שולחן
- 2 לימונים צהובים בינוניים, חתוכים לקוביות
- שן שום, קצוצה
- 1/2 כוס שמן זית

אופן ההכנה:

- ממיינים את הזיתים ומוציאים את הפגומים.
- עוטפים את הזיתים במגבת ודופקים אותם קלות בעזרת פטיש שניצלים, עד שהם נבקעים מעט.
- מכניסים את הזיתים לצנצנת בנפח 3 ליטר וממלאים במים. משאירים מרווח של שתי אצבעות.
- במהלך השבוע הראשון מחליפים את המים בכל יום.
- ביום השביעי מחליפים את המים בפעם האחרונה ומוסיפים מלח, לימון, פלפלים, שום ושמן זית.
- משאירים את הצנצנת סגורה, במקום מואר בגן, אך לא בשמש. לאחר חודש הזיתים יהיו מוכנים.

לקוח מאתר "מאקו"



פעילות

מסיק זיתים והכנת שמן

- אם יש עצי זית בקרבת הגן, אפשר לקחת את הילדים למסוק אותם ולהכין שמן זית בגן.

החומרים:

- מכתש ועלי
- חיתול בד
- כלי שקוף

אופן ההכנה:

- כותשים את הזיתים בתוך העלי והמכתש.
- את הזיתים המעוכים שמים בתוך חיתול בד.
- סוחטים את החיתול לכלי שקוף. מתקבל מוהל. ונראה ממתינים ורואים את טיפות השמן מצטברות למעלה.



פעילות

בבית המקדש בירושלים הייתה מנורה שכולה זהב. הייתה זאת מנורת תמיד, מנורת שמן הדולקת יום ולילה. כוהנים שבבית המקדש היו קונים את השמן למנורה מבעלי מטעי זיתים בגליל. הזיתים שצמחו שם היו הטובים שבזיתים והשמן שלהם היה משובח.

באחד הכפרים שבגליל חי ילד קטן ושמו יוסף. יוסף היה עומד ומתבונן בבני משפחתו מכינים את השמן. את הזיתים הטובים ביותר היו בני משפחתו משאירים בראש העץ, עד שיבשילו היטב בשמש. אחר כך היו באים, נוקפים (חובטים במקל) או מוסקים (קוטפים) אותם ואוספים אותם לסלים נקיים. את הסלים עם הזיתים שמו על חמורים והובילו לבית הבד.

בבית הבד שמו את הסלים בכלים גדולים ואז היו טוחנים באבן רחיים את הזיתים והשמן הטוב שבתוך הזיתים היה מטפטף לאט לאט אל תוך הכלים הגדולים והנקיים. את השמן הזך היו יוצקים לתוך כדים גדולים ויפים, סוגרים אותם היטב ומביאים אותם לירושלים לבית המקדש.

יום אחד ביקש יוסף מאביו להשתתף בהכנת השמן. "אתה עדיין קטן", ענה לו אביו. "כשתגדל תשתתף גם אתה בעשיית השמן".

אבל אני יודע כיצד מכינים את השמן, חשב יוסף, אם לא משתפים אותי אכין שמן בעצמי. יצא יוסף למטע, טיפס עד לראש עץ הזית, מסק מן הזיתים הטובים, הניח אותם במכתש קטן וכתש בעזרת עלי. את הזיתים המרוסקים הניח בתוך פיסת בד וסחט אותה לתוך כד קטן. לבסוף סגר את הכד היטב ושמר עליו.

כאשר יצאו בני משפחתו של יוסף להוביל את הכדים לירושלים, הצטרף אליהם גם יוסף ועימו הכד הקטן.

כשהגיעו לבית המקדש הסתיר את כדו מאחורי המנורה היפה ואביו מסר לכוהנים את הכדים הגדולים.

מספרים כי לאחר שהיוונים הרסו את בית המקדש ושפכו את כל השמן, בא יהודה המכבי ורצה להדליק את המנורה, אך שמן לא היה. היה זה הכד של יוסף שהתגלגל לרגליו. יהודה יצק מעט מן השמן אל המנורה והדליק אותה. להפתעת כולם היה אור גדול בבית המקדש, אור שדלק שמונה ימים ושמונה לילות.