

מועדים התשס"ד שמן זית בישראל

FESTIVALS - 5764 (2003)

Olive Oil in Israel

693 ■ 9/2003 ■ אלול התשס"ג



הזיתים המיועדים להפקת שמן נלקחים לבית-הבד. המפעל נקרא כך על שום הקורה (בד) הגדולה, שהייתה החלק העיקרי במתקן הסחיטה הקדום.

השלב הראשון בהפקת השמן היה ריסוק הזיתים במפרכה - אבני ריחיים עגולות גדולות: אבן מאוזנת המשמשת אגן ריסוק, ועליה מתגלגלת אבן ריסוק אנכית, שהונעה בכוח בהמה.

השלב השני היה כבישה (סחיטה) של רסק הזיתים. הרסק הוכנס לסלים הקלועים מאריג גס או מסיבים (עקלים בעברית הקדומה), אשר הוטענו במכבש שהופעל בעזרת משקולות או על-ידי בורג עץ גדול.

השלב השלישי היה הפרדת השמן מן המוהל שנסחט, שבו מעורבים גם מים.

ד"ר איתן איילון
מוזיאון ארץ-ישראל, תל-אביב

הטכנולוגיה המודרנית שומרת על סדר הפעולות הבסיסי אולם כולן מתבצעות ברצף במכונה משוכללת אחת, ללא מגע יד אדם. גם בתי-הבד המשתמשים בטכנולוגיה מודרנית, שומרים על עקרון הפקת השמן בתהליך "כתית", כלומר בתהליך מיכני של דחיסה והידוק בלבד, ללא תוספת של חומרים כימיים. השמן המובחר ביותר מופק ב"כבישה קרה", כלומר בתהליך "כתית" ובטמפרטורה שאינה עולה על 35 מעלות.

צריכת שמן הזית בימינו גדלה והולכת בשל המודעות הגוברת לטעמן ולערכו התזונתי והרפואי. המותגים השונים של שמן זית בישראל נבדקים בידי מועצת הזיתים וזוכים בתו איכות מטעמה. תו איכות זה הוא האמצעי היחיד שבעזרתו יכול הצרכן להבטיח, כי שמן הזית שקנה הוא שמן זית כתי.

מועצת הזיתים

תיאור הבולים

בשבלים של הבולים נראים איורים המתארים ליקוט זיתים מהאדמה, ריסוק זיתים במפרכה ואחסון השמן בכדים ובחביות.

המפרכה והכד לאחסון שמן הנראים בבול 1.90 ש"ח צולמו בבית הבד ע"ש קותי אדם במוזיאון ארץ-ישראל, תל-אביב.

שמן זית בישראל

הזית נימנה עם שבעת המינים שבהם התברכה ארץ-ישראל: "ארץ חיטה ושעורה וגפן ותאנה ורימון ארץ זית שמן ודבש" (דברים ח, ח).

ניצול הזית כעץ פרי החל בארץ בתקופה הניאוליתית לפני כשבעת אלפים שנה. ברחבי הארץ התגלו שרידים של מאות בתי-בד עתיקים לעצירת שמן, רובם - למן תקופת הברזל (מאות ט'-ח' לפנה"ס) ועד ימינו.

עץ הזית הפך להיות ממאפיין הנוף של ארץ-ישראל, סמל חשוב לשורשיות והתגלמות של תקווה. היונה נשאה "עלה זית טרף בפיה, וידע נח כי קלו המים מעל הארץ" (בראשית ח, יא). ענף הזית הפך סמל לשלום בארץ ובעמים, ומעטרים כיום את סימלה של מדינת ישראל.

מטעי הזיתים נפוצים כיום בעיקר בהרי השומרון והגליל. בימי קדם גידלו זיתים כמעט בכל אזורי הארץ, כפי שמעידה תפוצת בתי-הבד.

השמן שהופק מפרי הזית מכונה במקרא "צהר". בימי קדם הוא שימש דרכיב חשוב במזון האדם; והליקו בו אור בנרות ובמנורות שבעת הקנים בבית המקדש; שמן הזית שימש למשיחת מלכים וכוהנים ובפולחן המנחות במזבחות; היה לו חלק חשוב בהכנת תמרוקים ותכשירי רפואה; מהעץ הכינו כלים וחפצים, ושימושים נוספים.

עץ הזית מניב פרי בראשית החורף. בסוף העונה מגיעים הזיתים להבשלה מלאה, ואז משתנה צבעם הירוק לשחור. כיום מבחינים בין זנים להפקת שמן לבין זנים למאכל. עם הידועים שבהם נימנים הזנים: סורי, ממנילו, נבאלי וברנע.

קטיפת הזיתים נקרא "מסיקה" ועונת הקטיפה - "מסיק". את הזיתים מסקו ביד או בנקיפה, כלומר חבטו בענפי העץ במקלות, והזיתים צנחו על יריעות בד שנפרשו על פני האדמה ונלקטו מהן לסלים. כיום מתבצעת המסיקה בעזרת מכונות נייעור המטלטלות את העצים.

כבישת זיתים למאכל נעשית בדרך-כלל לאחר שמרחיקים מהם תחילה את המרירות על-ידי שטיפה והשריה במים.

Olive Oil in Israel

The olive is one of the Biblical Seven Species which bless Eretz Israel: "a land of wheat and barley, of vines, figs and pomegranates, and land of olive trees and honey" (Deuteronomy 8.8)

The usage of the olive tree goes back seven thousand years to the Neolithic period. Remains of hundreds of ancient olive presses, the majority of which date back to the Iron Age (9th -8th centuries B.C.E) and until modern times, were found in Israel.

The olive tree became a characteristic of the Eretz Israel landscape - an important symbol of deep-rootedness and the epitome of hope. The olive leaf is mentioned in the Bible: "In its (the dove) bill was a plucked-off olive leaf! Then Noah knew that the waters had decreased on the earth" (Genesis 8.11). The olive branch has become a symbol of peace to all nations and today it is part of the State of Israel's emblem.

Today, most of the olive plantations are found in Samaria and in the Galilee. We know, from the remains of the olive presses, that in ancient times olives were grown almost all over the country.

In ancient times the olive oil was an important component in the human diet; it was used to light lamps and the menorah in the Temple; it was used to anoint kings and priests; olive oil played an important part in the preparation of cosmetics and medicines: olive tree trunk and branches were used for making utensils and objects and there were many other uses.

Olives ripen in the beginning of winter. At the end of the season they turn from green to black. Today there are different varieties depending on whether they are meant for oil or to be eaten.

The preparation of olives for eating is usually done after the bitter flavor is taken out by rinsing and soaking them in water.



חותמת
אירוע
להופעת
הבול
SPECIAL
CANCELLATION

The first stage of ancient production of olive oil was crushing the olives in a mill. They were spread on a horizontal stone basin and a vertical grindstone, operated by an animal, was rolled over the olives to crush them.

The second stage was pressing the crushed olives. They were put into woven baskets that were loaded onto a press that worked with a long beam and stone weights or a large wooden screw.

The third stage was the separation of the oil from the watery lees in the expressed liquid.

Modern technology preserves the basic stages of production but the whole process is done by one large machine without any human intervention.

Consumption of olive oil is on the increase today due to its taste and public awareness of its nutritional and medical values.

Dr. Etan Ayalon
Eretz Israel Museum, Tel Aviv

Description of the stamps:

The tabs of the stamps show illustrations of picking olives from the ground, crushing the olives and storing the olive oil in jars and barrels. The NIS1.90 stamp shows a crushing mill and storage jar that were photographed in the Eretz Israel Museum, Tel Aviv.

With special thanks to the Israel Olive Board for help in the preparation of the stamps.

Issue: September 2003
Designer: Zvika Roitman
Stamp Size: 40 mm x 25.7 mm
Plate no.: 526 (One phosphor bar)
527, 528 (Two phosphor bars)
Sheet of 15 stamps
Tabs: 5
Printers: E. Lewin-Epstein Ltd.
Method of printing: Offset