

אגרת מספר 158 מפגשים בתובל

26.10.18 כ- 20 משתתפים.

הסיוור עבר בכמה תחנות, סיוור מגוון ומעניין. תוצרת אבירמה האריס.

קיווי – לורנה היא האחראית על הקיווי בתובל, לא יכלה להיות בסיוור, מסרה לאבירמה את המידע ששמענו, נוגה הוסיפה את הפן הדבוראי.

שם משפחה: ACTINIDIACEAE שם סוג: ACTINIDIA שם מין: DELICIOSA

ניו-זילנד הייתה הראשונה שטיפחה את הקיווי ונטעה אותו כגידול מסחרי, לפני כ-50 שנה. גם כיום מתרכז בה רוב הייצור העולמי - יחד עם איטליה – כאשר חלק נכבד מהיבול נשלח לאירופה, ליפן ולארצות אחרות. קיווי הוא הציפור הלאומית וגם הכינוי בו מכנים ניו-זילנדים.....(וזה נשמע טעים יותר מאקטינידיה...)

בשנות השבעים החלה נטיעה ניכרת בארצות שאקלימן סובטרופי עד קריר, בייחוד בצ'ילה, בקליפורניה, ובמידת-מה גם בדרום צרפת, ביוון, ובדרום יפן.

מוצא האקטינידיה באזורים הרריים בדרום סין. זהו צמח מטפס חזק (vine) העומד בשלכת בחורף.

צמח האקטינידיה מלבלב ופורח באביב, והפרי מבשיל באוקטובר-נובמבר. הפרי נקטף בעודו מוצק ומשתמר בקירור חודשים אחדים. כדי לזרז את התרככות הפירות המוצקים, מחזיקים אותם בטמפרטורת החדר כשהם סגורים בקרטון או בשקית נייר יחד עם פרי בשל אחר.

באחרונה פותח קיווי צהוב, אשר מתוק יותר מהקודמים וכובש את השווקים.

בגלל גילו הצעיר של הפרי וצורתו היפה, הקיווי מזוהה עם 'המטבח החדש'. מכינים ממנו רטבים לבשר ולדגים, לסלטים וגם קינוחים. לפרי הפרוס לרוחב צורה יפה במיוחד, לכן מקשטים בו מנות רבות. בקיווי אנזים מיוחד המסייע בריכוך בשר. משפשים את נתח הבשר בקיווי חצוי ומשהים שעתים במקרר לריכוך.

קיווי בישראל: פרי הקיווי עשיר במינרלים ובייחוד מצטיין בשיעור גבוה של ויטמין C, וערכו הקלורי נמוך.

הוא הגיע לידיעת הציבור בפרסומת "קיווי עסיסי עם ויטמין סי". בארץ צורכים הרבה קיווי, הפרי הגדל בארץ מיועד כולו לצריכה מקומית ועדיין קיים חוסר כך שמאפריל-ספטמבר מייבאים מניו זילנד.

מי המגדלים בארץ? מספר מגדלים ברמת הגולן, סאסא, ברעם, יראון וכמובן-תובל. הזנים הבולטים: ברונ, הרווארד

בארץ הצמח אינו רגיש לקור אבל רגיש ביותר לרוחות, לגיר בקרקע, לעודף ולמחסור מים.

על גדול הקיווי בתובל: בענף 2 עובדים קבועים אליהם נוספים בעונות הגיזום, קטיף, דילול, עובדים זמניים. לצמח איין מזיקים או מחלות אך הוא רגיש לזרחן וצורך הרבה חנקן ואשלגן.

מחזור הגידול: אוקטובר-סוף דצמבר הצמח נכנס לתרדמת חורף -ז עונת הגיזום, כיון שמדובר בצמח בעל צימוח אגרסיבי, מותירים רק את הצימוח בן השנה (משתנה מזן לזן). הפעולה הבאה תהיה קשירה-קושרים לכבלים התומכים על מנת להכניס מספיק אור ולנוחות הקטיף.

קיווי צריך 1000 'מנות קור'. מנת קור היא שעה בטמפרטורה מתחת ל-10 מעלות צלזיוס בארץ חסרות לנו 'מנות קור' לכן מרססים בהורמון התעוררות ואז מדללים את הניצנים (על מנת להגיע ל-1200 פירות לצמח).

מרססים בהורמון גדילה (למנוע נפילת עוקצי פרי) ו...בסוף ספטמבר-קוטפים.

מהסיוור: הפריית הקיווי נעשית ע"י נוגה הדבוראית במינון של כוורת לדונם. במטע יחס צמחי הזכר לנקבה 1:8. הקיווי אינו זקוק להפריה על מנת להגביר פריחה, נהפוך הוא, המגדלים מדללים את הפריחה.

מדוע אם כך להכניס כוורות? כאשר הפרי מופרה נוצרת יותר ציפת פרי והפרי גדול יותר.

כיצד להגביר האבקה? בעקבות ניסוי שנערך בצרפת, נגה מאכילה את הדבורים במי דבש דבר הגורם להם לחוש בשפע. שפע זה יגביר את רמת ההאבקה.

תובל הם שיאני הארץ ביבול ומגיעים ל- 4-7 טון/דונם (של זן ברונז שפחות רגיש לחום). זן הווארד מניב פחות אך ערכו בשוק גבוה יותר ולכן "שמחים עם כל מה שמגיע...".

הגידול רווחי בשנים האחרונות והבעיה העיקרית היא כמויות המים הגדולות שהוא צורך (1000 קוב/ דונם/ שנה). (סיכמה אבירמה).

מקורות

1. מועצת הצמחים
2. ויקיפדיה
3. ענף הקיווי-תמונת מצב 2012
4. לורנה- תובל
5. מן הסיוור

שחר הרועה (שחר האריס)

שחר הוא יליד בית השיטה. הוא מדריך חקלאי לעדרי פרות מטעם התאגדות מגדלי הבקר (הוא כותב תכניות לבניית עדרים). העיזים הן דרך חיים, בעזרתן שחר מתחזק את השטחים הפתוחים. איתן זוכה הנפש שלו לקום מוקדם כל בוקר ולצאת למרחבים (אין בזה פרנסה). לפי שחר אדם חייב לעשות משהו לנפש. הוא מספר על יהודה השכן שתמיד חורז: "עד שבן-אדם מבין מה קורה, הוא מחזיר את נשמתו לבורא".

הקשר שלי לאדמה- מסבא הדבוראי, מנהיגה בטרקטור עם אבא ואח"כ בשדות הגד"ש בעצמי. כשעברנו לתובל היה חורש בלתי עביר סמוך לבית. התחלתי עם מזמרה ואז הגיעו 2 עיזים (ג'וג'ו ורוחלה) בספטמבר 2003. כשנגמר האוכל, יצאתי איתן למרעה. השאלה הראשונה שעלתה אצלי- "מי אני שהן ילכו אחרי?"

מסתבר שכל עדר צריך רועה, אני האלפא שלהן (וכל רועה צריך עדר...). רוב האנשים רואים קושי בעבודת המרעה כי היא משעממת אני אוהב את זה. העז הא חיה עזה, מאתגרת, נטולת אגו ובעלת חוש הומור ("בוחנות אותך בעין שובבה"), היא שונה מפרה (אותה אנו רק מבקרים במרעה) או מהכבש. העיזים אינן חוששות ממכשולים ולעיתים אני מרגיש שצוחקות עלי כמו למשל כשאני עומד במקום בלי לזוז והן מטפסות עלי כדי להגיע לענף גבוה. (לא פרה ולא כבש יעשו זאת). חלילי? "לא ניסיתי". מקל? "בודאי, זו יד ארוכה. להפריד בין עיזים רבות, להוריד חרובים וכו'". (לכלבה קוראים "עיזה").

למדתי את המדיום הזה לבד, ניסוי וטעיה. כבר 15 שנה. ועכשיו אני עובד על המעטפת של הישוב. רואים תוצאות בשטח- הגבהה של הנוף (העיזים אוכלות ענפים תחתונים ואני עם מסור מתקפל ומזמרה משלים את עבודתן). סירות וקידות הופחתו משמעותית ומגוון המינים עולה, במקום שני מינים המשתלטים על שטח מתגלה מגוון אקולוגי.

החוש הכי חזק אצל העיזים הוא הריח, כשהן מגיעות לצמח הן מריחות אותו תחילה, האכילה שלהן היא עונתית-עכשיו יאכלו בלוטים, כשהקידה והסירה ילבלבו הן יעברו אליהן, ככלל יעדיפו שיחים ועצים על פני עשב. (אוכלות גם פירות של לבנה. מאד אוהבות שיטה מכחילה).

העדר צריך רועה, בטחון. גם להן יש משכוכית-עז דומיננטית, למשל 'שפרה' (ע"ש סבתא שלי) שנמצאת בהריון גבוה ואחרי שעת אכילה רוצה עכשיו לחזור, אני עוצר אותה בקולות (רועה בשטח יכול לעשות קולות כמו שבא לו...מי ישמע?)

יש להן אופי ייחודי, למשל הידידותיות של 'בוריס' שקיבלה חלב מינקות ממני ועכשיו היא 'מוחתמת'.

עדר עיזים במרעה יעשה רבע בכמות החלב מעדר בדיר. אני נעזר ברועה. נותן לו מגורים וקצת מחיה ורואה שמי שמגיע להיות רועה גם עובר תהליך. בעברי למדתי רפואה אלטרנטיבית ורפואת צמחים כל אלו מתחברים לעומק של מה שאני עושה היום.

תפיסת ניהול העדר: אני שומר את העדר בגודל מסוים, שומר נקבות ומוכר את הזכרים. ועז שמפסיקה להיות יצרנית-הופכת לנקניק...ההחזקה הכלכלית של העדר מן החלב והגבינות שאני מיצר (ריקוטה, תום, יוגורט, לבנה, סנט-מור, חלומי). אני דואג שיהיו מחוסנות, ואת החלב מפסטר. מי שסובל מאפטות בפה יקבל חלב טרי-חינם. לבריאות!

אני לא מפריד את הגדיים מהאימהות למשך 3 חודשים, אני חולב רק את העודפים. כמות החלב הולכת ועולה מההמלטה עד כ-3 חודשים ואז מתחילה לרדת.

חלב העז קל יותר לעיכול לבני האדם ובחלב מרעה אתם אוכלים למעשה את עונות השנה- סנט מור של פברואר אינה סנט מור של יולי (בדומה לדבש).

חלב המרעה עשיר יותר בטעמים ויש בו מולקולת CRA שאינה נמצאת ב'מזון מוגש' ותלויה בטריות והיא אנטי סרטנית. כיום יש מעט מאוד חלב מרעה בארץ (עין כמונים, חוות רום?).

לשאלה: האם גבינת המרעה טעימה יותר ענה שחר: "גבן צרפתי אמר לי- גבינה טעימה היא-גבינה נמכרת!".

הלכנו עם שחר עד "בית הכרם" – מרכז לסמינרים, סדנאות וכו'. (נכתב ונערך ע"י אבירמה וגדעון).

טרה רוסה – בית הבריאות – אלירן דה-מאיו

טרה רוסה הוא שם של בית מועדון שמכיל כמה מרכיבים, כולל אולם התכנסות. כיום חלקו הגדול מכיל חלק מבית הבריאות בהנהלת אלירן דה-מאיו. נפגשנו עם אלירן, ישבנו על כסאות מול אלירן שישב על כסא בישיבת לוטוס. הוא נטורופט. בטיול בסיני הוא הגיע לתובנה לגבי דרכו וייעודו, זהו הבסיס לבית הבריאות. המרכז עוסק בריפוי מחלות מערביות (סכרת, מחלות לב וכלי דם, עייפות כרונית, דלקות מפרקים, פיברומיאליגיה, מיגרנות, מחלות כבד וכליות, זיהומים כמו קנדידה, אלרגיות, הפרעות קשב וריכוז, הפרעות אכילה, עודף משקל, דכאון, חרדות, הפרעות שינה ועוד) ותמיכה בחולי סרטן – שלוה פנימית, הליכה, תרגולים. אלירן מגדל צמחי מאכל אורגנים בכישור. כאן במרכז הבריאות יש 8 חדרי מגורים. עיקר הפעילות בחוץ, עם אוויר טוב, חורש ונוף. תחילת הפעילות בזריחה בשקט. המשך פעילות גופנית, יוגה, ארוחת בוקר בהתאמה אישית, סדנה מרוכזת – ארוחת צהרים, נשימה מעגלית, אומנות (שירה, ריקוד), מעגל שיתוף. (כירופרקט, מדקרת ועוד הם אנשים מתובל). לכל מטופל במרכז מותאמת תכנית תזונה, תעסוקה, הדרכה והעשרה אישית המיועדת להתפתחותו האישית והשגת מטרותיו הרפואיות, הרגשיות והרוחניות. התכנית נקבעת לאחר התרשמות מעמיקה מהמצב הבריאותי הנוכחי, ניתוח בדיקות דם ובדיקות רפואיות נוספות, הגדרת מטרות ושיחה אישית לתיאום ציפיות. הצלחת הטיפול מבוססת על שילובי תזונה וצומות לסירוגין, תנועה משולבת (הליכה, ריצה, יוגה, ריקוד וסדנאות בטבע), מדיטציה והרפיה ממחשבות טורדניות. ועוד. הטיפול הזה בתחילתו היה "שנוי במחלוקת" או "אלטרנטיבי". היום הרפואה הקונבנציונאלית כבר מכירה בשיטה כיעילה ("לא נס"). "אנחנו לא מרפאים, אנחנו תומכים". הבסיס הוא 3 שבועות לטיפול.

פאב, חדווה לבנת – ניווט קהילתי

את חדווה כבר פגשנו בסיורים. היא הייתה מיוזמות "דוגרינט" (4 נשים) בשנת 2008. בהתחלה אתר אינטרנט לטובת "נושאים שאינם נשמעים". בהמשך היו גם סיורים. הדברים הלכו לכיוון עיסוק בנושא הערבי – יהודי. הוקמה עמותה (קובסי – הפזורה הבדואית). "דוגרינט" נסגר לפני שנה. האתר עדיין קיים.

ניווט קהילתי ספורטיבי – זהו המיזם החדש שבו היא עוסקת. הבעל, דויד, משוגע לריצות ניווט. מכאן התחיל הרעיון. יש להם שני שותפים – שי מרסר מתובל, המפיק ומארגן האירועים. גיל רינת מתובל נווט ואיש טריאתלון, ומומחה בהפעלת o.d.t - פעילות "אאוט דור". לחברה קוראים "ניוטים". הם פונים לגופים שונים או ישובים ומארגנים ניווט תחרותי על בסיס מפה מיוחדת שהם מפיקים לטובת האירוע. דויד התמחה בהוצאת מפות כאלו.

משחק ניווט הוא אירוע חוויתי ומהנה, מתאים לקבוצות שמחפשות "פאן" וגיבוש. האנשים מתחלקים לקבוצות קטנות (4-6) ועוברת לפי מפה ויחידות מנקודה לנקודה. כשעתיים. זה יכול להיות בתוך הישוב או באתרים נבחרים כמו – עכו העתיקה, יפו, ראש פינה, צפת, פארק הירקון, גן לאומי קיסריה, הסחנה, פסגת החרמון, מצפה רמון, ירושלים, חיפה ועוד.

טלפון – 0542203817 חדווה לבנת או 0529204358 גיל רינת

אילן שיינפלד

התחנה האחרונה הייתה בביתו של אילן. הילדים גדלים בין ספרים.

אילן הוא סופר ומשורר. 17 שנים של כתיבה יוצרת. כתב את "מעשה בטבעת" ואת "מעשה בפירט יהודי" ועוד. מיכאל, דניאל ואילן הגיעו לתובל לפני שנה וחצי – זוג ילדים ואבא. במקור אילן הוא מרמת השרון. היה בשומר הצעיר ברמת השרון, בהמשך עבד ככתב בעיתון "על המשמר". אחרי הצבא עבד בעיתון "חדשות". עבר לתל אביב ופתח משרד יחסי ציבור ב"נווה צדק". בוהמיני תל-אביבי טיפוסי, שבינו לבין הפריפריה אין שום נקודות השקה. אילן הוא גיי. הוא רצה ילדים, בין זוגו לא רצה. הוא עשה פונדקאות בהודו. בגנים בתל-אביב הוא נתקל בצרות ביחס לילדים. בעקבות זאת החליט לעבור. במקרה ודרך חברים הוא הגיע לתובל ו"נדלק". ילדים יחפים על הדשא, אבא שנהנה מהאוויר באוגוסט ועוד. "תובל זה נס" – חיים קהילתיים נפלאים – עזרה הדדית, ביבי סיטר. "איכות החיים היא מדהימה".

אילן עושה סדנאות בכל הארץ (חוגים). לאחרונה הוא מתמודד לכנסת במפלגה הגאה.

טלפון

תודה לאבירמה שהציעה, יזמה וביצעה לעילא ולעילא.