

שיקויי געתון גדעון אדר 04-9859873, 0522414845, 0523799736

ב"שיקויי געתון" מפיקים שיכרי פסיפלורה, קיווי, ליצי, רימון ותמר.

פסיפלורה: "מקור הפסיפלורה, אשר שמה העברי שעונית, באזורים הטרופיים של ברזיל. שיח הפסיפלורה, גדל בגינות פרטיות ובמטעים מסחריים. הפרי, בעל ניחוח מיוחד, ידוע כמשרה שלווה, נקרא באנגלית Passion fruit או בספרדית Granadilla.

שיכר הפסיפלורה ה-LoveLiqueur מכיל את תכונות הפרי, עדין בטעמו ומשמש כמשקה כוהלי רב-איכותי. ליצי: "ניחוחו וטעמו הייחודי, החמוץ מתוק של פרי הליצי' ונותן נופך ציורי לשולחן הערוך.

קיווי: "צבעו הירוק ומרקמו הייחודי של פרי הקיווי יוצרים שיכר בעל הרמוניה נדירה של טעמים. הפרי, שמקורו באזורי ההרים של דרום סין, מכיל אחוז נכבד של ויטמין C.

טעמו המובחר של השיכר, מציב אותו כתוספת מועדפת לארוחה כמו גם כתשורה אישית מארץ רחוקה.

שיכרי הפסיפלורה - Liqueur Love

מופקים מציפת פרי הפסיפלורה, ששמה העברי "שעונית".

פרי הפסיפלורה, הגדל במטעי הקיבוץ, הוא מהזן הישראלי Passion Dream.

1. השיכר הפירותי: צבע כתום, מכיל תרחיף של חלקיקי פרי השוקעים לתחתית הבקבוק. חייב בניעור לפני מזיגה.

2. השיכר הצח: צלול ואחיד בצבע זהב.

השיכרים נמכרים בבקבוקים של 50, 200, 250, 500, 750 מ"ל.

בקבוקי 200 מ"ל נמכרים גם באריזה זוגית.

שיכר קיווי

מופק מפירות הקיווי הגדלים במטעי הקיבוץ.

השיכר נמכר בבקבוקים של 200, 500 מ"ל.

ניתן לרכוש אריזה זוגית של בקבוקי 200 מ"ל: קיווי ופסיפלורה.

שיכר ליצי' ושיכר רימונים

כל השיכרים נארזים בבקבוקי 100, 200, ו-500 מ"ל.

שיכר תמרים

בקבוקי 250, 500 מ"ל.

ניתן להזמין אריזות זוגיות ואריזות של שלישיות בכל הרכב שיכרים רצוי.

סירופים: פסיפלורה, קיווי, מנגו ואקזוטיקה.

הסירופים משמשים בעיקר בסיס לערבוב עם משקאות אלכוהוליים וכן כתוספים לסלטי פירות ועוגות.

הסירופים נמכרים באריזות של 250, 700, 1000 מ"ל.

סירופ אקזוטיקה: תערובת של הסירופים, פסיפלורה, קיווי ומנגו.

פיתוח המוצרים נעשה ב"שיקויי געתון אגש"ח בע"מ" בשיתוף והדרכת היינן ד"ר ארקדי פפיקיאן.

המיץ הטבעי, המופק מהפירות, מבטא את הטעם הייחודי של כל פרי ללא שימוש בחומרי צבע, טעם וארומה.

דברים שלא ידעתם על פרי הפסילורה-השעונית

השעונית הוא צמח מטפס, המצוי בארץ עשרות שנים בגינות הבתים. הפרי הנקרא באנגלית Passion fruit. ע"כ קראנו למשקה Liqueur Love. שם הפרי בספרדית Grenadilla. הפרי מוכר ליוצאי דרום אפריקה ודרום אמריקה. לפני מספר שנים בורר במכון וולקני ע"י ד"ר עמוס בלומנפלד זן ייחודי שקיבל את השם Passion Dream. הזן מצטיין בטעם וארומה ייחודיים. מספר חקלאים מגדלים כיום את שעונית ה- **Passion Dream** במטעים מסחריים. אזורי הגידול: הגליל המערבי, אזור רמלה-רחובות, הנגב המערבי. בהיות הצמח מטפס, הוא נזקק למערכת הדליה במטע המסחרי, להבטחת פוטנציאל הגידול. פרי השעונית ירוק במהלך הגידול. עם ההבשלה משתנה צבעו לסגול והוא נושר מהשיח. קליפת הפרי קשה, אך נחתכת בסכין. הציפה על זרעיה אכילים. טעמה מעולה. הפרי עשיר בוויטמין C- חומצה אסקורבית, הידועה כמונעת חמצון (אנטיאוקסידנט). ויטמין C חיוני לתזונת האדם. נוכחות ויטמין C הכרחית להבטחת פעילות חומצות אמיניות מסוימות, לתפקוד תקין של מערכת החיסון. פירות וירקות מספקים לבני אדם את עיקר הכמות של ויטמין זה. צריכת פרי הפסילורה ידועה כמשרתת שלווה ומשפיעה לטובה על הסובלים מתופעת insomnia שהיא אי יכולת שינה של תינוקות ואנשים מבוגרים. הפרי נחשב כמשכך עוויתות.

הסיפור שלי ושל הפסילורה: הסיפור של גדעון

תקופת השרות האחרונה שלי בצבא היתה בגליל. התאהבתי בנוף ובניתי בו את ביתי. ה"קריירה" שלי כמגדל עצי פרי, החלה בגיל צעיר כמגדל בננות והסתיימה בגיל הפנסיה כמגדל אבוקדו. במהלך ניהול מטע האבוקדו, כשנושא התעסוקה כפנסיונר העסיקה אותי, בדקתי אפשרויות גידול מיני פירות חדשים, בעלי תכונות בריאותיות יוצאות דופן. ההיכרות האישית שלי עם ד"ר עמוס בלומנפלד, חוקר מטעים במכון וולקני, הביאה להצעתו לגדל באורח ניסיוני את זן הפסילורה Passion Dream שבורר וטופח על ידו. אימצתי את ההצעה והחלקה הראשונה ניטעה בעמק הגעתון. הפרי הסגול הבשל, "כבש" את חיכם של הטועמים. בין הטועמים, צעירי הקיבוץ שבמסיבות חברתיות החלו לערב את ציפת הפרי עם משקאות אלכוהוליים "ויראו כי טוב". כיוון שניהול המטע עבר לדור הצעיר, התפנית לניסיונות ראשונים ליצור משקאות מפרי הפסילורה במטבח הביתי. עד..... שאישי אמרה לי די. חיפשתי עזרה והדרכה. כך הגעתי למיכה לין ממשמר-העמק, המייצר ליקרים מפרי הדודאים התנכי, שקיבלני במאור פנים. אלא שבמקום הנחיות מקצועיות הוא נתן לי את מספר הטלפון של ד"ר ארקדי פפיקיאן שעלה כמה שנים לפני כן מבריה"מ. ארקדי, בעל ניסיון רב ביצור יינות ומשקאות אלכוהוליים אחרים מפירות, שימש באותה תקופה יינן של "יקב דלתון". המפגש הראשון שלי עם ארקדי, היה גם המפגש הראשון שלו עם פרי הפסילורה. לארקדי זו היתה "אהבה ממבט ראשון". ארקדי קבע: מהפרי הזה ניתן להפיק מוצרים איכותיים ייחודיים. ו...מאז אנחנו עובדים בשיתוף פעולה: אני הגמלאי, עובד ולומד וארקדי מייץ ומלמד. ואת התוצאות ישפטו הטועמים.