



חדשות

יורדים לים



לרשות "אגרסקו" עומדים כיום הן האמצעים - האניות ה"רוקות"

והן הטכנולוגיה המקנה למוצר חיי מדף ארוכים יותר, כך שניתן לבצע ובהצלחה את המעבר לתובלה ימית.

מתאימים לאידילוגיה חובקת עולם וחובקת רשתות שיווק רבות אשר חרטו על דגלן את הדגל הסביבתי.

היעד הנדרש הוא שהמוצר יגיע ללקוח כשהוא מייצג נאמנה את רמת האיכות הגבוהה שהוצבה על ידי "אגרסקו" כדרישה. הכללים לגבי כל מוצר שונים ויש לבנות לכל אחד מהמוצרים פרוטוקול טיפול שונה שיקנה לו חיי מדף ארוכים יותר.

השליטה בתהליך מורכב זה, תאפשר הצלחה שיווקית לחקלאות הישראלית והגעה ללקוח בחו"ל תוך ניצול יתרונות תחרותיים.

העירית - כחלוצת צמחי התבלין ותות השדה יורדים לים. התאנה - בעקבותיהם.

לא בכדי נבחרו תות השדה, התאנה והעירית להתמודדות עם מסע ימי. המדובר במוצרים רגישים ועדינים במיוחד שחיי המדף שלהם קצרים מאד. ה"ירידה לים" הינה מבחינת המגדלים "גלגל הצלה", בלעדיו לא יתקיים יצוא או שהוא יהיה בשוליים.

בניסויים שהתבצעו, עמדו שלושת הנסיינים בהצלחה ב"תלאות המסע הימי" ויכלו להן.



תות שדה - אמנם רק 30% מתוצרת התות מיועדים ליצוא ואולם מדובר בנתח קריטי שמאפשר המשך פיתוח זנים חדשים, שמירת מחיר בשוק המקומי וכדאיות גידול. בעונת התות הקרובה הכוונה להחיל את הפרוטוקול שגובש על כלל היצוא כולו.

עירית - הניסוי לגבי צמחי התבלין הינו קריטי במיוחד, "להיות או לחדול". המדובר ב-36 מוצרים שונים שעלויות השינוע שלהם עד כה היו גבוהות במיוחד משום שמדובר במוצר נפחי ובהובלה אווירית התעריף על פי יחס נפח - משקל, הינו הגבוה ביותר. צמח התבלין הראשון שנבחר לבחינה הינו העירית הן משום שהיא מוצר מרכזי בסל צמחי התבלין והן בגלל קיומה של תשתית מחקרית מבוססת המאפשרת יכולת הארכת חיי המדף של העירית עד לכ-3 שבועות.

תאנה - במקרה של התאנה מדובר פשוטו כמשמעו ב"הצלה". מרבית המגדלים מתבססים על תאני הקיץ. בעוד שלתאנים המבשילות בסתיו יש ביקוש גבוה מההיצע, והמחיר - בהתאם, לא כן הדבר בתאני הקיץ. אלו מתמודדות לא רק עם תאנים מתחרות אלא גם עם אלטרנטיבות פירותיות רבות העומדות בפני הצרכן. אחת הדרכים להתמודדות

כמו תהליך אבולוציוני בטבע המתבסס על הכלל של "החזק שורד", כך גם מי שמשכיל להתאים את עצמו למציאות המשתנה בעולם המודרני, שורד. תמונת המצב של לא מעט ענפים בחקלאות הינה שהם נדרשים להתמודדות על עצמם קיומם כשזה מותנה בהמשך אפשרויות היצוא. במציאות גלובאלית וכמו בכל תחום אחר בשוק החופשי, נדרשת חשיבה כלל מערכתית לאיתור דרכים שיביאו לשיפור הרווחיות של החקלאי הישראלי.

לפני למעלה מעשור נערכה הנהלת "אגרסקו" לחשיבה אסטרטגית המאופיינת ע"י ראייה למרחוק וזיהוי מגמות ותהליכים אותם ניתן לראות כ"מוחשיים" יותר בעת הזו.

הירידה לים - ההתמקדות על התובלה הימית שצברה תאוצה בשנים האחרונות, מביאה לידי ביטוי מספר רב של מטרות שהציבה לעצמה "אגרסקו" כאשר הראשונה שבהן היתה, הינה ותהיה שיפור רווחיות החקלאי.

מערך ההובלה הימית מביא להוזלה משמעותית בהוצאות שהינה הכרחית הן על רקע עליית מחירי הדלקים ותשומות קריטיות של חומרי הדברה, והן בעקבות העלאת איכות המוצר, באמצעות שמירה על שרשרת הקירור והיכולת לשווקו.

יישומה של המדיניות להתבסס בתהליך השינוע על התובלה הימית ופחות על האווירית, בא לידי ביטוי בירידת נפח היצוא האווירי לאורך שני העשורים האחרונים.

תובלה אווירית

שנה	טון
שנות ה-90	100,000 טון
2005	55,000 טון
2006	37,000 טון
2007	31,000 טון
2008	26,000 טון
תחזית ל-2009	18,000 טון
תחזית ל-2010	8,000 טון

"סל היצוא" מותנה בעמידותם של המוצרים לתנאי התובלה הימית. מוצרים שלא ישרדו את המסע לא יהוו עוד פריט ליצוא.

לרשות "אגרסקו" עומדים כיום הן האמצעים - האניות ה"רוקות" והן הטכנולוגיה המקנה למוצר חיי מדף ארוכים יותר, כך שניתן לבצע ובהצלחה את המעבר לתובלה ימית.

"הגל הירוק" - האניות ה"רוקות", כרמל

אקופרש" ו"כרמל ביוטופ", שמוגדרות כאניות ידידותיות לסביבה וחסכוניות בדלק, יחד עם ההקפדה על תקני איכות הסביבה למיניהם המשתלבים יחדיו ב"גל הירוק",

עירית



צמח עשבוני רב שנתי. מרקו פולו גילה אותו בסין שם כונה "הפנינה בין הצמחים".

לעירית הבצלית עלים ירוקים חלולים ומעוגלים. עלי העירית מאורכים ושטוחים. טעמה עדין טעמם של מיני מזונות רבים: חמאות, מאכלי גבינה, נקניק, מיונז, מרקים ועוד. תכונות עיקריות: עשירה בסידן, אשלגן, ויטמין A ו-C. מחזקת צפרותיים ושיניים, מנקה את הדם ומחזקת את הגוף.

המשך בעמ' הבא

בעיית הסלמונלה בעולם
עמ' 7

צמחי התבלין
עמ' 4-5

יש נביא בעירו
עמ' 3

המשק הוקם בשנת 1967 ע"י הור"י גבי ז"ל וירדנה ברוק. אבי ז"ל היה חקלאי בכל נפשו: הוא עסק בגידולים חדשים ובשיפור שיטות הגידול, וזכה בפרס חקלאי מצטיין על פיתוח הקדמת פריחת פרחי שעווה באמצעות החשכה וקידום השינוק לשוק התובעני ביפן. ב 20 שנים הראשונות הוא ניהל את המשק בשותפות עם אהוד שאול. כילדים עבדנו במשק בהחשכת הפרחים להקדמת פריחה, העברת קווי ממשרות בכותנה שהגיעה לגובה שלנו וכמובן בקטיפ, מיון ושאר עבודות המשק. לאחר ששבתנו מהצבא החליטו ההורים לפרק את השותפות, ונשארו שכנים וחברים טובים לאחר מכן. בשנת 1995, לאחר הטיוול בחו"ל, לימודים ועבודה מחוץ למושב החלטתי לחזור למשק. זמן קצר לאחר מכן נפטר אבי ומאז אני מנהל את המשק.

אבי ז"ל ואהוד שאול עסקו בחקלאות מגוונת, לרבות ירקות מסוגים שונים, בעלי חיים, פרחים, ענפי קישוט ירוקים ובעיקר כרם ענבי מאכל. גם כיום המשק גדול ומגוון ומורכב מכרם ענבי מאכל, מפרחי שעווה, היפריקום, וענפי קישוט ירוקים. למרות היתרונות בהתמחות במספר גידולים מצומצם, קיים לדעתי יתרון משמעותי במשק מגוון, הן בשל פיזור הסיכון והן בשל היעילות בעבודה, ואכן כיום אנו מגדלים ומשווקים במשך כל השנה ואין עונות בטלות.

אנו מתמודדים עם אתגרים שעיקרם הם המחסור בכוח אדם ובמים. בגלל המחסור בכוח אדם, משקיעים במיכון מתקדם, ובשל המחסור במים, הוקם בלכיש מאגר מים ואנו מתכננים להקים מאגר נוסף. השנה ניצלנו מייבוש חלק ניכר מהשטחים בזכות מאגר זה. כן משתמשים בפתרונות חסכוניים כגון חיפוי השטחים ביריעות על אזור השורשים וברשתות צל. הידע נרכש באמצעות הדרכה צמודה, ביצוע תצפיות וניסויים וקיום קשר עם מגדלים נוספים. צמצום המחקר וההדרכה הציבורית מעמידה בספק את יכולתנו לשמור על היתרונות שלנו בעתיד.

בראיה קדימה ברור שעל-מנת להמשיך בחקלאות יש לשאוף לגידול איכותי ויעיל ולשינוק מושכל: כפי שנכתב בסידור, יש לרוץ מהר מאוד על מנת להישאר במקום, קל וחומר כשרוצים להתקדם. אם בעבר התקיימו משני דונם ורדים, היום יחידת שטח יעילה לכרם או פרח שעווה היא כ 100 דונם.

במקביל לשיפור במוצרים, עלינו להרחיב ערוצי שיווק נוספים מלבד השעונים בבורסה. ריכוז השיווק של מוצרים בהם יש לנו בלעדיות כמעט מוחלטת ומיתוגם נותן לנו כמגדלים יתרון משמעותי. דוגמא לכך היא ההצלחה בתחום ענפי הקישוט הירוקים שניתן להרחיב גם לפרחים נוספים כגון פרחי שעווה. דוגמא נוספת לשיפור במעמד המגדלים בשוק היא הצלחת התארגנות מגדלי הענבים בלכיש והמותג "ענבי טלי". אנשי אגף הפרחים באגרסקו שמובילים את ההצלחה בתחום השיווק ובתחום הלוגיסטי ממשכים יחד עם המגדלים ועם גופי המחקר לשפר את התחום. עלינו להמשיך להשתפר לאור עלויות התובלה במעבר לארצות גדולות יותר ובהתאמת מוצרים נוספים למשלוח ימי.

את מחצית השנה שחלפה, עם נדקי הקרה והקשיים שפקדו את המטעים ננסה להניח מאחור, נרכז מאמץ ונפשיל שרולים, נרתום את האנרגיות הטובות למחצית שנייה מוצלחת יותר.

בכנס הקיץ שהתקיים בחודש יולי, בחנו את המוצרים השונים, הצרכים המשתנים והדרכים למקסם את רווחיות החקלאים וזאת על אף הקשיים שהיו. ביצענו הערכת מצב והתוונו את המשך הדרך.

העברת מרכז הכובד בייצוא מתובלה אווירית לתובלה ימית, תופסת תאוצה משמעותית. בהכרח תגררם לשיפור הרווחיות ולהמשך שמירה על קיומם של ענפים שונים בחקלאות אשר מתבססים על ייצוא התוצרת ולולא היו מתאימים את המוצרים לשינוע ימי, היו מאבדים את את היכולת להתקיים!

המגמה תמשיך להיות פיתוח ענפים ומוצרים אשר מתאימים לשינוע ימי.

כדי לספק גם בעתיד מוצר איכותי ללא פשרות ורמת ביצוע גבוהה, נמשיך בפעילות להתאמת המוצרים לדרכי תובלה אשר מביאים בחשבון את השינויים בסביבה הגלובלית והירוקה.

נאחל לכולנו - ימים עם שדות ומטעים פורחים, מניבים ומוצלחים יותר.

ולילדים שמסיימים את חופשת הקיץ ומתחילים שנת לימודים חדשה, נברך שיהיה בהצלחה ובכיף!

אירית ושירה.

irits@agrexco.com, shiras@agrexco.com

תות שדה



אחד הפירות האהובים ברחבי העולם כולו. עד שנות ה 60' גידלו את התות בישראל בשדה פתוח. **שיטת גידול כיום:** במינהרות נמוכות או בחממות (תות תלוי).

אזורי גידול עיקריים: השרון ואזור הדרום
היקף יצוא שנתי: ממוצע 5 שנים אחרונות - 900-1300 טון בשנה

יעד יצוא השנה: 1100-1200 טון
עונת יצוא: אמצע נובמבר- מרץ

מספר רב של זנים: אמריקאיים - פוסטיבל, של המכון הוולקני - תמר, תמיר מטפחים ישראלים - אורלי, יובל (זנים יחודיים ל"אגרסקו")
תכונות עיקריות: מקור טוב לויטמין A,C וויטמינים מקבוצה B. עשיר באשלגן, ברזל וסידן ודל בקלוריות.

תאנה



אחת משבעת המינים בהם התברכה ארץ ישראל. **מספר המגדלים בענף:** 14

יצוא מתבצע לאורך כל השנה למעט הפסקה יזומה של מספר שבועות בקיץ ובחודש מרץ.

היקף יצוא שנתי: 350 טון.

שתי עונות: קיץ - 200 וסתיו - חורף - 150.

מבחינה שיווקית יש ביקוש גבוה ומחיר גבוה לתאני הסתיו - חורף. רווחי מאד. תאני הקיץ מתמודדות עם שוק רווי הן בתאנים והן בפירות מתחרים זולים יותר.

יעד יצוא עיקרי: אירופה ובה - בריטניה

תכונות התאנה: עשירה באשלגן, סידן וברזל. אנטי ויראלית, אנטי בקטריאלית, קוטלת חרקים ומשלשלת מתונה. צריכת תאנים משפרת זיכרון, מחזקת צפורניים ומשפרת את פעילות מערכת החיסון.

המשך מהעמוד הקודם

יורדים לים



היא הפסקה יזומה של היצוא בתקופה שהתאנה התורכית "מציפה" את השוק באירופה וגורמת לחוסר כדאיות ביצוא מישראל (ספטמבר - מחצית אוקטובר). הארכת חיי המדף של התאנה משמעה "הזרקת חמצן" לענף שכן המעבר לגידול תאני הסתיו - חורף מורכב ביותר. כעת תיבחנה השיטות השונות בהן בוצעו משלוחי התאנים דרך הים, תזוזה הטכניקה העדיפה ויקבע פרוטוקול הובלה ימית מסודר לעונת הסתיו.

זהו למעשה תהליך כולל שיוחל על כל מוצר שיעבור את הניסוי ותוכן כשירותו לעמוד בתנאי ההובלה הימית מבלי שאיכותו תפגע כהוא זה: הכנת פרוטוקול שיאפשר חיי מדף משודרגים שהמגדלים ידרשו לעבוד לפיו.

יש נביא בעירו



ומה לעתיד? אנחנו שואלים את אריה, והוא, מחייך ואומר שהחלום שלו הוא לראות שגם הדור השני ימשיך את הדרך ויפתח את המטע לכיוונים נוספים. כנראה שהחלום הזה יתממש כי גם מתן, בנו של אריה שמגיע לרגע ומשתלב בשיחה מפגין התלהבות מהתמר: "זה עץ שיש בו הכל: גם יפה, גם שימושי - נותן צל, לולבים, סכך, והפרי עצמו- מדהים. אני נהנה ללמוד עליו עוד ועוד."

ענף התמרים בישראל במגמת עלייה

מה יותר ישראלי מהתמר? אולי הצבר אבל תודו שעץ התמר מרהיב ויפה יותר ממשוכת שיחי צבר. אם היינו עורכים משאל SMS בין חסידי הסברס לתמר היה התמר מקבל נקודות יתרון לא רק בגלל הפרי אלא גם בתוקף העובדה שהוא מעוגן במסורות דתיות, מיסטיות ויש לו משקל נכבד גם ברפואה העממית.

תנאי האקלים בישראל מאפשרים גידול של כמעט כל הזנים הפופולריים של התמר: המג'הול, הבהרי, החיאני, החלאווי, החידראווי, הזהידי, האמרי ועוד. התמרים גדלים מאילת ועד כנרת ומגיעים להבשלה בנקודות זמן שונות. עובדה זו מקנה לתמר הארץ ישראלי יתרון שיווקי עצום כשהמדובר ביצוא כי הפרי הגדל בערבה ואזור ים המלח מבשיל ראשון ובהתאם, מגיע ראשון למדפים באירופה כשהוא מקדים מדינות אחרות שנחשבות ליצואניות העיקריות: תוניס, אירן, עירק, ארה"ב ומכסיקו.

יצוא התמר במספרים:

בארבע השנים האחרונות גדל היקף יצוא התמרים המתבצע על ידי "אגרקסו" בקצב של 20% מדי שנה. הזנים העיקריים הם המג'הול והבהרי. המג'הול מוגדר כזן יוקרתי ובשיווק שלו מתחרות בעיקר ישראל וארה"ב ובשוליים גם דרא"פ. המג'הול משווק לאורך כל השנה בעוד

שזן הפרימיים האחר, הבהרי, הינו פרי עונתי שהגידול שלו החל בשבוע האחרון של יולי באזור מצפה שלם.

נתוני היצוא של הבהרי ע"י "אגרקסו" בשלוש השנים האחרונות מצביעים על מגמת צמיחה מרשימה:

2005 - 260 טון, 2006 - 450 טון, 2007 - 610 טון.

נוכח הגידול הגובר בביקוש לתמרים עוד ועוד חקלאים מצטרפים למעגל מגדלי התמר ואלו נהנים מהחדשנות הטכנולוגית המאפיינת את הענף שמבטאת לא רק בפתרון מופ"י -



אריה שחר במטע הדקלים

יישומי של בעיות גידול אלא גם בטכנולוגיות של אריזה. "בארבע השנים האחרונות", אומר עופרי דימנטמן, מנהל מוצר תמרים ב"אגרקסו", "אנו מפתחים למעלה מארבעים סוגים של אריזות מיוחדות לשיווק לרשתות השיווק וללקוח הסופי בהן אנו שמים את הדגש גם על אסתטיקה והבלטת מאפייניו של הפרי."

ומה היעד לעתיד? הוא נשאל ועופרי מגיב "להמשיך ולפתח שווקים חדשים ובכלל זאת הרחבת קהל הצרכנים של המג'הול וגם להמשיך ולפתח אריזות חדשניות שיתמכו בהגברת הביקוש לפרי הנפלא הנקרא - תמר."

כל מה שרצית לדעת על התמר והבריאות

בטרנד הבריאות העולמי מקבל התמר מעמד מיוחד ומועדף על פני מתוקים אחרים בגלל סגולות הממתיק הבריא שבו. ככזה, התמר מהווה מזון מעולה לספורטאים, לנשים הרות ולנשים אחרי לידה כי אלו אוכלוסיות שזקוקות לריכוז גבוה של סוכרים מאנרגיה טבעית. התמר עשיר בסידן, ויטמין A, ומהווה מקור טוב למינרלים- אשלגן, מגנזיום וזרחן. מדברי חז"ל אנו למדים, כי הרבו להשתמש בתמר כתרופה למחלות שונות: התמר נחשב כאמצעי משלשל טבעי ויעיל, מחזק את הגוף ואינו מפגן.

כשאריה שחר ממושב נעמה החל לפני כ-11 שנים לגדל תמרים, הביטו בו חבריו במושב בתמיהה. בדומה לכל חקלאי נעמה עסק גם אריה בגידול צמחי תבלין, עיסוק שהוא ממשיך בו גם כיום, אלא שהתמר "תפס" אותו. "היה בזה עומק וקשר שלא מצאתי בגידול צמחי התבלין. שם אתה מגדל צמחים לעונה קצרה, מעבד את הקרקע ומכשיר אותה לעונה חדשה וחוזר חלילה. בעץ, ובמיוחד בתמר יש המשכיות וקשר חזק להווייה הישראלית."

ה"רומן" הוכיח את עצמו ובמצב הנוכחי שבו ענף צמחי התבלין נמצא בקשיים עקב תחרות גוברת והולכת בארץ ובחו"ל, ירדת שערי מטבע, עלייה במחירי התשומות וכו', גידול התמרים מהווה רשת ביטחון מסיבית כשהביקוש הגובר לפרי מצדיק הגדלת שטחי הגידול. גם מגדלים נוספים במושב שהסתכלו בתחילת הדרך על אריה כעל משוגע, כך לדבריו, החלו לפני כשלוש שנים לטעת תמרים. "בהתאם", אומר אריה, "ההתייחסות אלי השתנתה וכיום אנשים אומרים לי שהייתי בעל החזון היחיד".

להבדיל מצמחי תבלין, גידול התמר מחייב אורך נשימה. במשך שבע שנים משקיעים בעץ ואין החזר השקעה, אבל לאחר מכן, הוא מחזיר ובגדול.

ההתחלה היתה צנועה: 15 דונם של תמרים מן מג'הול אליהם התווספו אחרי שנה 15 דונם שגם בהם נטע את המג'הול, לפני כ-7 שנים נטע ב-20 דונם נוספים תמר מן אחר, הבהרי, ולאחרונה נטע עוד 50 דונם של מג'הול.

הסיור בשטח מעלה תמונה פסטורלית של דקלים מיתמרים כשהסכנסים עמוסים בפרי, חלקם מכוסים בשקי רשת ואחרים גלויים לעין.

אריה מחייך ומסביר לנו שפסטורליה לחוד ועבודה לחוד. עץ כמו התמר מחייב עבודה לאורך השנה: הורדת דורים, הורדת קוצים, (ועוד איזה קוצים), השקיה, דישון, פרייה, דילול הפירות, התמודדות עם מזיקים ובעלי חיים באמצעים שונים ובכללן הפירות תעלות, חסימת פתחי חדירה לתוך המטע (יציקת בטון מתחת לשער) ושימוש בפתרונות מתוחכמים נוספים בהם מגייסים את הטבע והמדע לעזרה.

גידול תמרים- היבטים סביבתיים

כללים סביבתיים קפדניים חלים על גידול התמרים ובהתאם, המטע בו סיירו היה נקי מפסולת ענפים. אלו נמכרים ומשמשים בעיקר כסכך לסוכות, ואת יתרת הענפים שורפים מחוץ לשטח. המטע עצמו מושקה במי קולחין ונוכח מצוקת המים הקשה המאיימת על החקלאים, יש בכך יתרון משמעותי. באזור הבקעה, מטעי תמרים משתרעים על שטח של 600 דונם וברור שללא מאגר הקולחין שהוקם באזור ומשמש אותם, לא היתה לענף זכות קיום.

לא רק בני אדם חומדים את התמרים. גם בעלי חיים רבים דוגמת חזירי בר, דורבנים, איילות וציפורים אוהבים את הפרי המתוק הזה.

במטע של אריה נהוגה שיטה של דו קיום בשלום לפיה משאירים מספר אשכולות פתוחים על מנת שישמשו את הציפורים למאכל.

אחד המפגעים העיקריים הוא זבוב הים התיכון. השיטה להתמודדות עם הזבוב שפוגע בתמר היא לטבול שקים בהורמון שמושך את הזבובים ולתלות אותם על הגדר סביב המטע. הריח מושך את הזבוב ומשהוא נתקל בשקים, החומר גם ממית אותו בלי שהגיע לכלל מגע עם העץ עצמו וכך ניצל הפרי מההכרח לרסס אותו.

וטיפ אחרון למגדל תמרים - אליבא ד'אריה': "אתה נותן - אתה מקבל" (הערה שלנו: כלל שהוא טוב לחיים בכלל ולא רק לגידול תמרים) וגם- "צריך להיות קשוב לעץ, לראות מה קורה בכל שלב, להתייעץ עם מומחים (מדריכי "אגרקסו"), עם המומחים של מו"פ ערבה - אבל גם עם הפועלים שצברו ניסיון ויש להם מה לומר על העץ".

צמחי התבלין

צמחי התבלין בארץ עומד בפני מהפכה, כך אומר אסף אדר, מנהל מוצר צמחי תבלין ב"אגרסקו". נסינו לצאת מתוך המסגרת ולבחון את הענף על מכלול המשתנים שלו ובכלל זאת ההגדרות הבסיסיות של צמח תבלין, ולהציע תפיסה חדשה. מרכיבים רבים בתפיסה נמצאים בתחילת הדרך אבל האפקט הכולל יהיה משמעותי בטווח של שנים.



התוצרת הישראלית האיכותית ואת השירות האמין, ומעדיף להתבסס על מקור אספקה זה לאורך כל השנה. השני, מבנה התעסוקה בענף בישראל שאינו מאפשר החזקת כוח עבודה שאינו מנוצל לכל אורך השנה. האתגר - להביא את צמח התבלין ללקוח כשהוא טרי ורענן למרות מימד הזמן והמרחק. אמצעי העזר: הקפדה על התקנים והדרישות של הלקוח בכל הקשור לגודל, לאיכות, לצבע וגם לחומרי גידול וריסוס המבוקרים על ידי מערך של בדיקה כפולה, הן ע"י המגדל והן ע"י "אגרסקו". "אמינות היא שם המשחק. השקיפות והנגישות של הלקוח למידע גורמת לכך שהלקוח סומך עלינו במלוא מאת האחוזים" מדגיש אסף. בתהליך השיווקי שבין המגדל לצרכן, יש לבית האריזה "פרחי השחן" תפקיד קריטי.

המדובר בבית אריזה המנקז אליו את כל תוצרת צמחי התבלין המיועדת ליצוא. מדי יום מגיעים אליו 50 - 40 טון צמחי תבלין מכל רחבי הארץ ובמונחי אריזה נארזים בו מדי יום 40,000 - 35,000 ארגזים. בית האריזה דואג להכין לכל לקוח את הזמנה הספציפית שלו וכח האדם המונה כ-30 איש בבית האריזה, מטפל מדי יום בכ-200 הזמנות של למעלה מ-1500 מוצרים. על מנת להתמודד עם המורכבות בהזמנה

הוויכוח בין אלוף בצלות לאלוף שום (חיים נחמן ביאליק) מי מהם חשוב יותר, הינו רק הקדימון לקרב האדירים המתנהל כיום על חיכו של הסועד, קרב שבו נוטלים צמחי התבלין תפקיד מרכזי.

קשה להעלות על הדעת ארוחה ללא צמחי תבלין, ללא פטרוזיליה או כוסברה, בזיליקום או אורגנו, שכן הם אלו שנותנים את הארומה המיוחדת לתבשיל.

השפים המפורסמים בעולם מקדישים מאמצים בלתי נלאים לגלות טעמים חדשים וצמחי התבלין הם הבסיס למסעות החיפושים שהם מבצעים ברחבי העולם.

ישראל עצמה הצטרפה למגמה הקולינארית העולמית בשנים האחרונות. בעוד שבעבר התבסס המטבח הישראלי על איסוף צמחי תבלין מהטבע, כש"משוגעים לדבר" גידלו צמחי תבלין בגינות פרטיות משלהם כתוספת למטבח, הרי שכיום מדובר בענף העומד בפני עצמו, עתיר גידולים ועתיר מגדלים. חלק מאותם מגדלים זיהו את הטרנד העולמי וכיוונו עצמם לשווקי יצוא בהנחייה ובהובלה של "אגרסקו".

צמחי התבלין במספרים:

36 צמחי תבלין
80 מגדלים
למעלה מ-200 לקוחות
יצוא שנתי של 11-12 אלף טון
בשנה
(60% ממנו מתבצע ע"י אגרסקו)
שווקים עיקריים:
אירופה 80%, ארה"ב 15%

"ניתן להגדיר את ישראל כמשק ייחודי הן בשל מגוון צמחי התבלין והן בתוקף רצף האספקה לאורך כל השנה", כך אומר אסף אדר, מנהל מוצר צמחי תבלין ב"אגרסקו" - "וכל זאת ברמות איכות הגבוהות ביותר". אופי הענף השתנה לאורך השנים מעונתי לשנתי. גידול צמחי התבלין התבצע בעבר בעיקר בחורף, עונה שבה הקור האירופי מונע גידולם באירופה עצמה, וככזה, היה מדובר במוצר עונתי. למהפך באופי הענף מעונתי לשנתי אחראים בעיקר שני גורמים: האחד הוא הלקוח עצמו שלמד להכיר את



ציון כהן



יניב כהן

ולעמוד בקריטריונים של אמינות, שקיפות וזמינות נתונים בפני הלקוח, בנוי כל מערך האריזה בצורה ממוכנת וממוחשבת המאפשרת זיהוי כל קרטון ברמת המגדל והחלקה הספציפית. טרם המשלוח מתבצעת בקרה נוספת שנועדה לוודא שהצמחים אכן עומדים בקריטריוני האיכות הנדרשים כדי למנוע מצב שהצמח יגיע ליעדו כשהוא פגום. הסיסמא "איכות ואמינות מעל לכל" איננה מס שפתיים אלא עיקרון מנחה בבית אריזה "פרחי שרון".

"ענף צמחי התבלין בארץ עומד בפני מהפכה", כך אומר אסף אדר, מנהל מוצר צמחי תבלין ב"אגרוסקו", "נסינו לצאת מתוך המסגרת ולבחון את הענף על מכלול המשתנים שלו ובכלל זאת ההגדרות הבסיסיות של צמח תבלין, ולהציע תפיסה חדשה. מרכיבים רבים בתפיסה נמצאים בתחילת הדרך אבל האפקט הכולל יהיה משמעותי בטווח של שנים".

ההגדרה של צמחי תבלין כוללת כיום 36 גידולים שונים שקשה למצוא ביניהם מכנה משותף. על רקע מגמות שונות שמאפיינות כיום את קהל הצרכנים יש מקום לבחון את עצם ההגדרה והשייך הקטגוריאל. "אם נשכיל לבצע מיתוג מחדש, נוכל "לתפור" לכל תת קבוצה, דוגמת מוצרי חליטה, אסטרטגיה שיווקית שתותאם רק לה ותגזר מקהל היעד ומהציפיות של הצרכן כצרכן". עוד הוסיף אסף ואמר כי "על רקע מגמה של "מזון בריאות" יש צורך להעצים בתהליך השיווקי תכונות של צמחי התבלין. לדוגמה, עתירי אומגה 3 או נוגדי חימצון (אנטי אוקסידנטים). התאמה לטרנדים בשוק יכולה להגביר את המכירות וזו, בסופו של תהליך, המטרה המשותפת שלנו ושל המגדלים".

ביום שרבי נסענו גם אנחנו להכיר את הענף ואת האנשים שחיים אותו 24 שעות ביממה. היעד - משפחת כהן במושב רחוב שליד בית שאן.

אהבה ממבט ראשון

על רקע עליית מחירי הנפט בעולם, תשומה חשובה ביותר מבחינת המגדלים, הפך השימוש בנפט לחימום להיות מרכיב קריטי בעלויות ונדרשו דרכים לצמצום השימוש בו.

"הקרדיט מגיע לחברת "אגרוסקו" ובראש וראשונה למנכ"ל "אגרוסקו", שלמה תירוש, שדחף את המגדלים לאמץ טכנולוגיות חדישות ובכללן פריסת יריעות תרמיות בתקרה", אומר ציון, "בזכות החזון והלהט שלו וגם התמיכה הכספית, החלטנו לבצע ההשקעה. שנתיים אחרי, אני יכול להגיד שהיא הוכיחה את עצמה מבחינה כלכלית. בחורף האחרון שהיה חורף קשה וקר ביותר, כשהטמפרטורות בחוץ הגיעו ל-6°C-, הטמפרטורה במנהרה עצמה נותרה יציבה סביב ה-18°C והיריעות התרמיות שמרו על החום ותרמו לחיסכון משמעותי בעלויות האנרגיה".

האחים לבית כהן אינם מרבים להתלונן ואולם הם מפרטים את הקשיים עמם הם מתמודדים יום יום: ירידת שער הדולר וגם זו של היורו לעומת שנת 2007, עליית מחירי הנפט, האיומים החוזרים ונשנים בנושא עובדים זרים והגזרות החדשות שיפגעו בתשומה הקריטית מבחינת כל חקלאי, מים. ריכוז כל המשתנים הללו יגרום לכך שההתמודדות בענף תהיה קשה עוד יותר ותגרום, מן הסתם, לפרישתם של מגדלים שאינם יעילים דיים ואין להם אורך נשימה לעבור תקופות קשות.

"למשתנים אלו מתווספות תופעות ומגמות אצל הצרכנים עצמם", מדגיש אסף אדר, מנהל מוצר צמחי התבלין ב"אגרוסקו". "השינויים האקלימיים בעולם תרמו לכך שמגדלים שונים באירופה יכולים לגדל כיום צמחי תבלין גם בעונת החורף שבעבר היתה העונה מבחינת המגדלים בישראל. מעבר לכך מתפתחת מגמה של לוקאל פטרייטיזם במספר מדינות באירופה, המוכנות לשלם יותר למגדל המקומי ובלבד שיוכלו להדביק לירק, או במקרה זה לצמח התבלין, תווית גידול מקומי. המציאות החדשה יוצרת אתגרים שיווקיים מהמדרגה הראשונה ואנחנו משתדלים על ידי זמינות, אמינות ואיכות לשמור על מעמדנו כספקים ואף להעצים אותו".

ומה החלום שלך? אנחנו שואלים כל אחד מהאחים בנפרד והתשובה האחידה משקפת גם היא את הצניעות המאפיינת את המשפחה: "לשמור על הקיים ולראות את הילדים ממשיכים ומפתחים את העסק המשפחתי".

כבר כיום ניתן לראות את משה בן השבע, בנו של ציון, כשהוא עומד על אמצעי הגבהה בצד שולחן האריזה, ומקפל קרטונים שישמשו לאריזת צמחי התבלין שהוריו, הסבא והסבתא גידלו ברוב אהבה. שלושה דורות שהאהבה לאדמה ולצמחי התבלין מקשרת ביניהם.

**החלום של האחים לבית כהן:
נצליח לשמר את מה שהקמנו
ויהיה דור המשך שירצה
להמשיך ולפתח את הענף
וללכת בדרכם של אבא ואמא.**

"מבחינתי, זו היתה אהבה ממבט ראשון, כי זה היה הרגע שבו זהיתי את הפוטנציאל בגידול הרוקולה ואת הערך המוסף שלה על פני גידולים אחרים", כך אומר ציון כהן בחיך ביישני ובעיניים קורנות, כשהוא נזכר ברגע הגורלי. המפגש של ציון כהן ממושב רחוב עם הרוקולה היה מפגש גורלי. "זהיתי את הפוטנציאל הטמון בגידול והצלחתי לשכנע את בני המשפחה להעתיק את מרכז המאמץ מגידול בייביס לרוקולה וההימור - הוכיח את עצמו". כשהוא עומד בתוך בית הגידול בו גדלה הרוקולה בערוגות ישרות ומרהיבות, אפשר לראות את החיבור בינו לבין הגידול החביב עליו והסיפור שהוא מספר אופייני לתהליך הצמיחה של משפחת כהן כמגדלים הצומחים עם הגידול שבו התמחו.

"ההתחלה לא היתה פשוטה. בדרך של ניסוי וטעייה למדנו את הצמח וכיצד יש להגן עליו מפני מחלות ומזיקים והצלחנו להתמודד גם עם החיפושית הפרעושת שעשתה שמות בגידול". ההתמקצעות לאורך השנים באה לידי ביטוי גם בתוצרת עצמה: "המכסה שהוקצתה לנו היתה מינורית. היום המכסה הזו היא למעשה הכמות היומית שמסופקת על ידנו ל"אגרוסקו" כי יש ביקוש גדל והולך לרוקולה". ציון ואחיו יניב הם דור שני למגדלי צמחי תבלין. רפאל, האב, ודינה, האם, חקלאים וותיקים במושב רחוב שבבקעת בית שאן שבעבר עסקו בגידול עגבניות ולפני כעשור בצעו תפנית והתמקדו בגידול צמחי תבלין.

החוזק של החברה נגזר מעצם היותה משפחה והתייחסות לגידולים כאל חלק מהמשפחה. ציון ויניב זוכרים שנים שאמא דינה היתה ישנה לא ישנה כשהיא מאזינה לגרטר ומוודאת שאין הפסקה בפעילותו, הפסקה שעלולה לפגוע בצמחי התבלין הרגישים לקור וזקוקים לחימום התמידי כדי שיצמחו ללא פגיעות כלשהן במרקם ובבצב.

אבל הרוקולה, למרות חשיבותה במשק של משפחת כהן, הינה רק אחת מבין שישה צמחי תבלין שהמשפחה התמחתה בגידולם: בזיליקום, מנטה, קורנית, רוזמרין ומיוון.

הגידול עצמו מתבצע בבתי גידול ובשטח פתוח כשלכל גידול הותאמה שיטת טיפול ייחודית לו בהתאם לתנאי הגידול הסביבתיים. תנאי האקלים הקיצוניים באזור בית שאן עם טמפרטורות של מעל 40°C בקיץ ו-6°C בחורף, מחייבים השקעות בתשתיות שיצרו סביבה אקלימית יציבה.

למגדלים אורגניים. אם ההצעות יתקבלו מגדלים שאין להם את האישורים יאבדו קשרים וצסקים ורמת חייהם תרד.

ל- BLUE SKY יש 80 מגדלים אורגניים שלכולם משפחות גדולות שעתידות להיפגע באם ההמלצות יתקבלו. סימון דרך גם הוא מחברת BLUE SKY מוסיף ואומר כי הם החליטו שכל עוד הויכוח בעניין נמשך הם לא יגדילו את ההשקעה בשוק הבריטי.

איגוד התוצרת הטריה (FPC), הביע את דעתו בעניין מיד לאחר פרסום המלצות ה-SA וטען כי הן יצרו חוסר שקט גדול. ביחד עם האו"ם הם הביעו התנגדות בטענה כי הנזק הכלכלי למדינות המתפתחות יכול להיות הרסני. הפרסומים האחרונים בנושא שינויי האקלים מציינים כי האחראי העיקרי לגידול פליטת גזים הוא "ייצור כוח" (POWER GENERATION) ולא תחבורה. הפליטה מתעבורה ימית ואוירית עומדת על 0.7% לשנה בהשוואה לפליטה של תחבורה פרטית ומסחרית שעומדת על 1% לשנה.

תגובת המחלקה לפיתוח בינ"ל (DFID) והמחלקה לסביבה, מזון ועניינים כפריים (DEFRA) סיכמו: "לטווח הקרוב ה-SA לא צריכה לשנות את המצב מאחר וזה יסכל את ההזדמנויות של המדינות המתפתחות לייצא לבריטניה. למרות שכרגע מספר המושפעים מההמלצות יחסית קטן הן תשדרנה מסר שלילי למיליוני חקלאים ומשפחותיהם שמסתמכים על הייצוא לבריטניה. האופציה העדיפה היא כי החקלאים באפריקה לא יהיו אלו שישאו בעלויות האישורים מאחר והם אחראים לאחוז נמוך מאוד של פליטת גז חממה. אחת ההצעות היא ליצור מותג למוצרים שבמחירם יגולם הסכום לאישורים הנדרשים.

אנדרו רוס מחברת GLOBAL GARDEN מספר כי הם מיתגו פרחים מקניה וגילמו את עלויות המשלוח האווירי במחיר. מחיר פליטת הפחמן לזר של 100 גר' הוא 1 פנס וסכום זה כבר מגולם במחיר הזר. המיתוג של המוצר אומר שאפשר להשקיע כסף בייצור ומטרת חיוביות דומות אחרות על מנת להבטיח כי האוכלוסייה המקומית תמשיך לדאוג לפרנסתה.

לסיכום אומרים ב-FPC, כי זה מאוד מצער שההתאחדות (SA) מציעה דברים ע"מ להדגים לציבור כי היא "עושה משהו" מבלי להבין באמת את ההשלכות. הם מבקשים כי ההתאחדות תבדוק שוב את הנושא לעומק. ההחלטה צפויה להתקבל בקרוב.

פקחי בטיחות מזון החזירו משלוחי פירות למדינות שונות

תרגום: אביה רז

פקחי הבטיחות ברוסיה שלחו בחזרה מלונים ודובדבנים לאוקראינה לאחר שאלו הגיעו בלי הניירת הרלוונטית. בנוסף נשלחו בחזרה אפרסקים לסין וליוון מאחר והיו נגועים בעש האפרסק. כמו כן, נעצרו מכירתם של 23 טון מלונים מאוזבקיסטן ו-16 טון אפרסקים שהגיעו מגיאורגיה ומכחים לתוצאות הבדיקות לגבי איכותם.



בעיות ב"אוויר"

תרגום: אביה רז

ברבעון האחרון החדשות בתחום האורגני התמקדו בהמלצות של ה-SA (SOIL ASSOCIATION) בעניין עתיד הובלה האווירית של תוצרת אורגנית. האיגוד הציב לקבוע סטנדרטים שיוגבו באישורים שאף יהיה עליהם פיקוח "אורגני" שנת' וזאת כחלק מתוכנית להוריד את השימוש בתובלה האווירית היכן שאפשר. בהמלצות של ה-SA שפורסמו בחודש מרץ מצויין כי אין הכוונה לבצע את השינוי בשנים הקרובות, בעיקר לא במדינות המתפתחות. למרות זאת, בישיבה שאורגנה ע"י FLYINGMATTERS, שמייצגים את אלו שתומכים בשימוש רב יותר בתובלה אווירית, הרוחות סערו. MAWUNYO, PUPPLAMPU, מנכ"ל חברת BLUE SKY GHANA, יצאנית של פירות טריים חתוכים שמסתמכת בעיקר על תובלה אווירית אמר כי התובלה האווירית גורמת רק ל-0.2% מסך פליטת גזי החממה בבריטניה והוא שואל מדוע יש כזו התמקדות בתובלה האווירית? החקלאות האורגנית חשובה והמגדלים מרוויחים יפה תמורתה ולכן חשיבותה.

הויכוח עם ה-SA יצר חוסר ודאות אצל המגדלים האורגניים באפריקה. חברת BLUE SKY GHANA כבר עומדת בסטנדרטים עליהם ממליץ ה-SA, אבל השגת האישורים הללו לוקחת זמן ועולה הרבה כסף ולכן בעייתית באפריקה. החקלאים בבריטניה מקבלים סובסידיות להשגת האישורים מהממשלה בעוד אלו בגאנה לא, מה שיכול לגרום להם לותר על הפיכתם.



עבר והווה בכפיפה אחת מעגלת מיון ישנה ששרתה את בית האריזה 27 שנים, למערך ממוכן ומודרני העומד בסטנדרטים המתקדמים ביותר. תמונה ימנית: עגלת מיון ישנה תמונה שמאלית: מערך המיון החדש



לוחצים יד - השר שלום שמחון ומנהל בית האריזה "צמח אבוקדו" אקל טבת



טקס חיתוך הסרט משתתפים (מימין לשמאל): אקל טבת - מנהל בית אריזה "צמח אבוקדו", יוסי ורדי - ראש מועצת עמק הירדן, השר שלום שמחון, יעל שאלתיאלי - מנכ"לית משרד החקלאות ודיאנה בוגוסלבסקי - מנכ"ל צמח מפעלים ומשקי עמק הירדן.

ישן מפני חדש תוציא

בית האריזה "צמח אבוקדו" המשרת את מגדלי האבוקדו, המנגו וההדרים (אשכולית אדומה) באיזור עבר מהפך יסודי שכלל החלפת מערך האריזה המיושן במערך מודרני המאפשר התייעלות ועמידה בדרישות איכות מתקדמות.

בטקס שהתקיים במקום ביום חמישי, 10 ביולי, בנוכחות שר החקלאות מר שלום שמחון, נחנך מערך המיון החדש. המערך החדש מאפשר עמידה בסטנדרטים הגבוהים הנדרשים ע"י הלקוחות בחו"ל ומיון כמויות גדולות יותר של פרי בעלויות נמוכות יותר.



האם גורם אחר אחראי להתפרצות הסלמונלה?

תרגום: אביה רז

ה-CDC מעריך כי על כל מקרה שדווח יש מס' מקרים שלא דווחו. בכל אופן, זיהום חריף ומוות גם כן יכולים להיגרם מהחיידק. לפחות 95 איש אושפזו לאחר ההדבקות. ההערכה היא כי מקור ההתפרצות אינו מתרכז במוקד אחד.



בעוד מספר מקרי החולי מחיידק הסלמונלה בארה"ב ממשיך לטפס, הממשלה ממשיכה לבדוק האם אכן האשם בעגבניות או האם האשם במקור אחר כמו מחסן מזוהם שאליו מוכנסות העגבניות מיד לאחר קטיפתן.

ההתפרצות המתרחבת של החיידק - 810 חולים - מעידה על כך שהחיידק נמצא עדיין איפה שהוא בשוק.

המקרה האחרון דווח ב-15 ליוני, הרבה לאחר שהעגבניות "החשודות" הוצאו מהשוק.

העגבניות נותרו החשודות העיקריות וההמלצות לגבי צריכתן נשארו בתוקף. ד"ר דיוויד אצ'סון, ראש מנהל בטיחות המזון והתרופות בארה"ב, מציין כי יתכן והעגבניות שנקטפו בארצות שנחשבות בטוחות "תפסו" את החיידק במהלך אריזתן וכעת הנושא בבדיקה. מה שמדאיג הוא כי החולה האחרון נדבק זמן רב לאחר הגילוי הראשון (10 באפריל) והטיפול המונע שנקטו השלטונות. הזיהום החל להתפתח בתחילת יוני והבעיה היא שמקורו לא ברור ולכן לא הורחק מהשוק.

חוקרי מחלות ב-CDC באטלנטה עורכים כעת בדיקה חוזרת ובודקים האם אולי האשם בהדבקה הוא בכלל מוצר אחר. הם סירבו לנקוב בשם המוצר אך סיפרו כי מספר חולים אמרו להם כי הם אכלו עגבניות טריות ברוטב סלסה טרי וגואקמולי.

בשלב זה, ה-FDA ממשיך לבקש מהצרכנים להימנע מאכילת עגבניות טריות מזני RED PLUM, RED ROMA ועגבניות עגולות אלא אם כן אלו גודלו במדינות ספציפיות אותן הוא זיכה מחשד. גם עגבניות GRAPE, ועגבניות שרי או עגבניות אשכול אושרו למאכל. מאחר וההתפרצות נמשכת אומר ד"ר אצ'סון כי עליהם להמשיך לבדוק מה מקורה.

חות במקסיקו ובמרכז פלורידה נבדקו וגם ביא"ר, נקודות הפצה, מאגרי מים וציוד. עד עכשיו כל הדיגומות שנלקחו (1,700) בעיקר מחוות היו נקיות. מאות בדיקות נוספות נערכו וממתינים לתוצאותיהן. קדחת, שלשול וכאבי בטן בדו"כ מופיעים 48 שעות לאחר ההדבקות. יכולים להמשיך שבוע. רוב החולים מחלימים ללא טיפול. למען האמת,

מגיפת סלמונלה בארה"ב

בעדכון מה-30/7/08, מרכז בקרת המחלות בארה"ב מדווח כי מאפריל ועד היום אובחנו 1319 מקרים של סלמונלוזיס שמקורו בחיידק סלמונלה מין Saint Paul. הארוץ נמשך ומדי יום מצטרפים חולים נוספים. לפחות 255 אושפזו ובשני מקרים קיים חשד למוות מהחיידק. מעריכים שיש אלפי חולים נוספים שלא אובחנו.

התחקיר האפידמיולוגי נמשך ושלטונות הבריאות בארה"ב לא חוסכים מאמצים לפענוח מקור ההתפרצות. בתחילה, התחקיר האפידמיולוגי הצביע על עגבניות כמקור להתפרצות, ולמרות שלא זוהה החיידק בעגבניות שלטנות הבריאות הורו להימנע מאכילת עגבניות לא מבושלות. צעד זה גרם לנזק אדיר לענף, ובעלי עניין בענף זועמים, במיוחד לאור העובדה שלא נמצא האקדח המעשן.

מה שהוביל את החוקרים אל העגבניות היה העובדה שרבים מהחולים דיווחו כי אכלו סלסה. עובדה זו גם החשידה זנים מסויימים של פלפלים המשתתפים בהכנת מוצר זה.

ב-22/7 נמצא "האקדח המעשן". בביתו של אחד החולים נמצא פלפל מין jalapeno נגוע בסלמונלה המכילה את אותו DNA שנמצא בזן שגרם להתפרצות. עקבותיו של הפלפל הובילו לבית אריזה במדינת טקסס והחיידק נמצא בפלפלים מין jalapeno ו-serrata.

מקור הפלפלים האשמים היה בחוות גידול ב-Tamaulipas, מקסיקו, שם נמצא החיידק הספיציפי גם במי השקיה.

הציבור האמריקאי מוזתר לא לצרוך פלפלים לא מבושלים מזנים אלה שמקורם במקסיקו. ההנחיה להימנע מאכילת עגבניות הוסרה כבר לפני שבוע.

שלטונות מקסיקו זועמים על ההחלטה אשר תפגע באופן משמעותי בהכנסת החקלאים.



מתכון מנצח

דג סלמון אפוי בעשבי תיבול / דליה כהן, מושב רחוב



דג הסלמון החצוי לשניים, על הדג מניחים את יתרת עשבי התיבול, סוגרים ומהדקים היטב את נייר הכסף.

מכניסים לתנור מחומם מראש ל-180 יש לאפות בין 20-30 דקות לבדוק, כאשר עשבי התיבול הנמצאים מעל הדג נראים אפויים סימן שהדג מוכן. חשוב! לשים לב לא לאפות יותר מדי את הדג כי הוא עלול להתייבש.

בתיאבון!

החומרים:

דג סלמון, נקי מקשקשים ופרוס לחצי מיץ לימון
צורר פטרוזיליה {
צורר כוסברה { קצוצים, מערבבים היטב, מוסיפים 1/3 כוס שמן,
צורר עירית { מעט לימון, מלח ופלפל לפי טעם
צורר בזיליקום {
שמן זית, מלח, פלפל שחור גרוס גס, נייר כסף.

הכנה:

על תבנית מניחים נייר כסף בגודל מספיק לעטיפת הדג, משמנים מעט, בוזקים מעט מלח ופלפל שחור. מניחים חלק מהתערובת על כל נייר הכסף ועליה מניחים את

הצלמניה עובדים בקיץ



ילדי עובדי "אגרוסקו" בחלוקת חומר פרסומי "כרמל" לחנויות ירקות ופירות ברחבי הארץ

חנוכת חדרי קירור חדישים וגדולים בבקעת הירדן

חדרי קירור בקבולת קליטה של 2000 משטחים של תוצרת חקלאית נחנכו ביום חמישי, 24 ביולי בבקעת הירדן במתחם החברה לקידום ערבות הירדן בניהולו של ירון בדק. המתקן מיועד בעיקר לקליטת תמרים הזקוקים לתנאי אחסון בקור של 18°- והוא משתרע על שטח כולל של חמישה דונם.

המתקן נחנך בנוכחותו של שר החקלאות, מר שלום שמחון וראש המועצה המקומית בקעת הירדן, מר דובי טל.

הקמת בתי הקירור נמשכה כחצי שנה והם מיועדים לקלוט תוצרת חקלאית של חקלאים יהודים וערבים באזור. יעקב חסון מ"אגרוסקו", מנהל שיווק תמרים לשוק המקומי, ציין כי באזור מתקיים שיתוף פעולה טוב עם חקלאים פלסטינים בשטחי B שנעזרים בבתי האריזה הקיימים למיון התוצרת החקלאית ומתקן הקירור החדש יגביר את שיתוף הפעולה הטוב ממילא.



המערכת: עורכות: שירה סגל קופרמן, אירית סיניבר, כתיבה: רחל נידק אשכנזי, תרגום כתבות מחו"ל: אביה רז, עיצוב ועריכה גרפית: מרב גלבוע