



עגבניות שרי, מוצר המיני הנפוץ ביותר צילום: הדס פרוש

אורי רבינוביץ:
"באירופה יקנו
חלפון ענק ויאכלו
אותו כל השבוע. פה
אוהבים את הפירות
והירקות קטנים
וארוזים. הישראלים
למדו לדבר כמו
אייל שני, ורוצים
לבשל כמו במאסטר
שף, ומחפשים את
הדברים המיוחדים,
אבל בסופו של
דבר מבחינת
הטעם הירקות
והפירות הקטנים די
דומים לרגילים"

תפוחי אדמה או בטטות קטנות – שחלקם הם בכלל תוצר עודף של התוצרת החקלאית הרגילה. חקלאים שעמם דיברתי סיפרו שעד לא מזמן בכלל נהגו לזרוק אותם לפח, ובזכות תושייה מקומית הם נהפכו מתוצר לוואי חסר משמעות לירק גורמה שמחירו כפול מהרגיל.

"תפוח אדמה קטן זה בעצם בלוף גדול"

לפי נתוני מועצת הצמחים, היקפי השינוק של גזר גמדי, פלפלונים ומל"פ פופוני מיני מוערכים ב-1% מהייצור הכולל של הענף – בין 600 ל-700 טונה בשנה, כל אחד. רוב הביקושים מגיעים דווקא מגופים גדולים ופחות מצרכנים פרטיים. "הביקוש לירקות המיני, שנחשבים למוצר נרחב מובהק, גבוה יותר בשלב הזה מההיצע, ולכן מחירם גבוה", אומרת ציפי פרידקיין, מנהלת חקר שווקים במשרד החקלאות. לדבריה, השוק – שגדל בהתמדה בשנים האחרונות – מבוסס כרגע על ייצור מקומי. "אמנם אין הגבלה על יבוא של ירקות ופירות מסוג מיני", היא אומרת, "אבל הם מחייבים התנהלות שונה, שלעיתים פחות משתלמת ליבואנים. כך למשל, הירקות האלה משווקים בדרך כלל באריות ממותגות, ומסיפיק שירק אחד יהיה רגוב כדי להשפיע על כל האריות, ונדרשת הקפדה יתירה בבחירת התוצרת". עם זאת, ייתכן שהסיבה שהיבואנים ממעטים לייבא אותם היא ההיקפים הקטנים של צריכת הירקות האלה, ולכן מבחינת היבואנים זה לא שווה את המחיר.

אבל האם זה יותר טעים או בריא? בעיניי ההבדל העיקרי הוא בגודל, ולדברי רבינוביץ זה בכלל עניין של תרבות. "באירופה יקנו מל"פ פפון ענק ויאכלו אותו כל השבוע. הישראלים למדו לדבר כמו אייל שני, ורוצים לבשל כמו במאסטר שף, ומחפשים את הדברים המיוחדים, אבל בסופו של דבר מבחינת הטעם הירקות והפירות הקטנים די דומים לרגילים. את אוכלת עגבנייה".

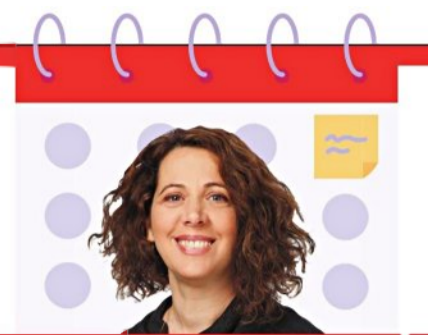
עגבניות השרי הן ללא ספק מוצר המיני הנפוץ ביותר: לפי הערכות במועצת הצמחים, 34 אלף טונה מהן נמכרות מדי שנה, מתוכן 11 אלף ברשתות השינוק – זאת לעומת 175 אלף טונה עגבניות רגילות. בניגוד לרושם שהתקבל בישראל, העגבניות הקטנות האלה הן לא המצאה מקורית או מקורית, אלא התגלו בכלל במאה ה-17 במרכז אמריקה. אז מה בכל זאת תרמו המדענים הישראלים? ד"ר אמנון ליכטר, חוקר במחלקה לתוצרת חקלאית במכון וולקני, אומר שהישראלים אחראים על מציאת הגן שמאפשר עמידות גבוה יותר של הפרי ולאורך זמן.

לדברי ליכטר, שחוקר את עגבניות השרי, יש הבדל בין גרסת המיני לגרסה הרגילה בטעם ובהרכב, כי הגודל משנה את היחס שבין הקליפה פה לתוכן הפרי. "בקליפה יש בדרך כלל יותר מינרלים וויטמינים לעומת התוכן, שבו תחולת המים גדולה יותר", הוא אומר. "ככל שהפרי קטן יותר, כך יש משקל יחסי גבוה יותר לקליפה". גם עמאר טוען כי הירקות הקטנים מרוכזים יותר: "הפלפלים הקטנים הרבה יותר מתוקים מהרגילים, בגלל הון המיוחד שבו משתמשים".

כשמדובר בתפוחי אדמה הסיפור מעט שונה. "תפוח אדמה קטן זה בעצם בלוף גדול", אומר חקלאי מאזור המרכז שמגדל תפוחי אדמה ומ"ש שווק גם את הבייבי, "מתוך כלל תוצרת תפוחי האדמה שאני מגדל, 5% נשארים קטנים מאוד ולא מתפתחים. פעם הייתי זורק אותם, היום אורי וים את זה יפה, כותבים 'גורמה' ומוכרים ביוקר אין שום הבדל מבחינת הטעם והמרקם, אבל אנשים רוצים הכל קטן, אז מוכרים להם".

כשאני שואלת על כך את עמאר, שמגדל גם תפוחי אדמה, הוא מס' תייג. "אנחנו מגדלים 42 זנים של תפוחי אדמה", הוא אומר, "ואת חל' קם מגדלים מראש כבייבי, כלומר זן מיוחד ושתייה צפופה יותר". עם זאת, הוא מאשר כי בגידולים רגילים של תפוחי אדמה יש כאלה שגור תרים קטנים יותר, וניתן לשווקם בנפרד, "אבל מדובר בכמויות קטנות שנשארות בכל גידול. מי שרוצה להתמחות בתפוח אדמה בייבי מגדל אותם במיוחד לשם כך, ולא בונה על השאריות".

אפשר להתווכח על הטעם והמרקם של הירקות הקטנים לעומת הגדולים, ויכול להיות שהגידול שלהם יקר יותר, אבל לא בטוח שזה מצדיק או מסביר את הפערים במחיר. אם יקר לך – אל תקני, סיכם את העניין הירקן בנחרצות. "גם פלפל רגיל טעים".



סוגרת שבוע
ענת ג'ורגי

החלטתי לבדוק למה ירקות המיני יקרים יותר, וגיליתי את הטריק של תפוחי האדמה

כמעט כל החקלאים שאיתם דיברתי השבוע, בניסיון להבין למה מחיר הירקות הקטנים גבוה משמעותית מזה של הרגילים, ענו את אותה תשובה: את הירקות הקטנים יקר לגדל. בירור נוסף גילה תמונה קצת יותר מורכבת

אני לא יודעת בדיוק מתי ואיך, אבל עם הזמן פיתחתי חיבה מיוחדת לגרסה הממוזערת של הפירות והירקות. זה טעים ובריא, והכי כיף לנשנש בערב מול הטלוויזיה – בלי מאמץ או נקיפות מצפון קלוריות. עגבניות שרי, על שלל הצבעים והצורות, הן חלק מהתפריט המשפחתי שלנו כבר הרבה זמן, ובשנה האחרונה הצט"רפו אליהן מלפפוני בייבי, פלפלונים וגזרים קטנים. לפעמים אני קונה גם חצילים, תפוחי אדמה ומיני-קישואים, שדורשים קצת יותר מאמץ בהכנה, אבל עדיין, יש להם קסם משלהם.

הבעיה היחידה היא המחיר, שהוא פי שניים ולעיתים פי שלושה מזה של הירקות והפירות בגודל הרגיל, מה שהופך את ההנאה הקטנה ליקרה מאוד ולא כל כך משתלמת. בחנות הירקות שבה אני קונה, למשל, ק"ג עגבניות שרי נמכר ב-28 שקל, לעומת 11 שקל לק"ג עגבניות רגילות. מלפפון בייבי נמכר ב-11 שקל לאריות קטנה (ששוקלת בין 400 ל-600 גרם), לעומת 10 שקלים לק"ג מלפפונים בגודל רגיל. שקית של תפוחי אדמה בייבי, שבה כ-400 גרם, נמכרת בכ-8 שקלים, לעומת כ-6 שקלים לק"ג תפוחי אדמה בגודל בינוני. "זה לא אותו מוצר", ענה הירקן כששאלתי איך יכול להיות שככל המוצר קטן יותר, מחירו גבוה יותר. "זה כמו להשוות עגבניות לדובדבנים".

כמעט כל החקלאים שאיתם דיברתי השבוע בניסיון להבין את הסיבות לפערים במחיר ענו את אותה תשובה: את הירקות הקטנים, שמורכבים מזנים שונים, יקר לגדל. "זה מתחיל ונגמר בעלויות כוח אדם", אמר אורי רבינוביץ, חקלאי מהשרון שמגדל בין היתר אבטיחים אישיים. "בשביל ק"ג מהתוצרת בגרסה המוקטנת, צריך לקטוף הרבה יותר". מיכאל עמאר, חקלאי מקיבוץ עלומים שעבדתי עמו שמגדל עגבניות שרי, פלפלים ותפוחי אדמה קטנים, מצטרף להסבר הזה. "הפירות והירקות האלה גדלים בחממות, רגישים יותר למחלות ומחייבים עבודת ידיים רבה יותר". לדבריו, מלפפוני בייבי גדלים מהר מאוד, וכדי שיישארו בגודל המתאים יש לקטוף אותם בכל יום, לעתים פעמיים ביום.

אלא שבירור נוסף גילה תמונה מורכבת יותר. בזמן שעל הירקות והפירות הרגילים יש ביקורת ציבורית הדוקה וכל שקל נוסף לק"ג עגבניות או מלפפונים עשוי לעורר קול צעקה, כשמדובר בפירות וירקות קטנטנים, שנחשבים למוותרות ולא למוצר צריכה בסיסי, אפשר להעלות מחירים כמעט בלי חשבון. "הרשתות מאוד אוהבות לשווק את הירקות והפירות הקטנים", אומר חקלאי מאזור הצפון שמגדל ירקות מיני. "אני שים מוכנים לשלם, או אפשר לגבות עבורם מחיר יותר גבוה". עמאר מוסיף כי פערי התיווך בירקות האלה לעתים גבוהים מאוד. "אני מוכר למפצים קופסת פלפלונים שמשקלה 250 גרם, תמורת 3 שקלים, והמחירים בחלק מהמקומות יכול להגיע לשמונה שקלים ליד חידה". עם זאת, לטענתו, בדרך כלל המחיר גבוה יותר דווקא בחנויות הירקות הקטנות ולא ברשתות הקמעוניות, שמוכרות לעתים שתי אריות וזת ב-10 שקלים. גם במקרה של עגבניות שרי אפשר למצוא ברשתות המזולות מחירים נוחים יותר.

ולא רק זה: בעוד חלק מהירקות והפירות המיני אכן מורכבים מזנים שונים, שמחייבים גידול אחר ומאמץ גדול יותר, יש גם כאלה – כמו

בזמן שעל הירקות הרגילים יש ביקורת ציבורית, כשמדובר בפירות וירקות קטנטנים אפשר להעלות מחירים כמעט בלי חשבון. "הרשתות מאוד אוהבות לשווק את הירקות והפירות הקטנים", אומר חקלאי שמגדל ירקות מיני. "אנשים מוכנים לשלם, אז אפשר לגבות עבורם מחיר יותר גבוה"

