

המכון הוולקני גאה להציג: "סופר זית"

בתום 30 שנות מחקר הניבה החלקה המובחרת בבית דגן סדרת זנים חדשה ■ הבשורה: הזיתים המוכלאים טעימים יותר וקלים יותר למסיקה

הזנים המשודרגים שצמחו בחלקה, לרברי ד"ר בני אבירן, חוקר במכון הבעיה הגדולה איתה התמודדו החוקרים היא הסירוגיות של עצי הזית - אחרי שנה פוריה מגיעה תמיד שנה של יבוש לים דלים. "יש שנים שבהן אתה יכול להסתובב בגליל ולראות עצים ריקים מפירות", הסביר. "זה מאוד מקשה על החקלאים, פוגע בשוק וגורם לאי יציבות במחירים. אנחנו הצלחנו לצמצם את הפערים לכ־50 אחוז".

אבירן וחבריו כיוונו את הפיתוחים שלהם גם אל החק הישראלי המעורבן, שמעריף שמן בטעמים מעורבים יותר. "פיתחנו זן מוכלא בשם 'אסקל'", גילה אבירן, "שאמור להביא לשוק טעמים פירותיים ועשבוניים, שעדינים יותר מהזית הסורי. יש לנו גם זן בשם 'קר' שזן עם פירות מאוד גדולים ומוארכים, שיש להם כיום הרבה ביקוש". את הזנים החדשים תוכלו לפגוש כבר בקרוב בשוק הקרוב לכיתכם.

מאת אביב לביא

קבלו את עין הזית הישראלי החדש: הוא נותן פרי גדול ועסיסי, הוא נמוך יותר כדי להקל על המוסקים, ואולי הכי חשוב - הפער בין היבולים שלו בשנים פוריות לבין אלה שהוא מניב בשנים שחונות, הצטמצם מאוד.

את ה"סופר זית" תמצאו ב"חלקת המצטיינים" במכון הוולקני בבית דגן, שם מסיימים החוקרים בימים אלה 30 שנות מחקר במטרה לשרג את הענף. כבר כאמצע המאה הקודמת סברו מומחים כי ענף הזיתים יצטרך לעבור שינויים כדי להתאימו לעידן המודרני. החל מסוף שנות ה־70 אספו חוקרי המכון הוולקני זרעים של כ־130 זני זית מכל העולם, ופתחו בסדרה ארוכה של הכלאות במטרה לפתור את הכי עיות שמעיקות על המגדלים. תוצרי הכלאות רוכזו ב"חלקת המצטיינים", ובימים אלה מציגים חוקרי המכון את

צילום: נעמה רוזנברג



זיתים משודרגים. "חלקת המצטיינים" במכון הוולקני בבית דגן